LES VIGNOBLES DU JURA & DE LA FRANCHE-COMTÉ

SYNONYMIE, DESCRIPTION & HISTOIRE

des Cépages qui les peuplent

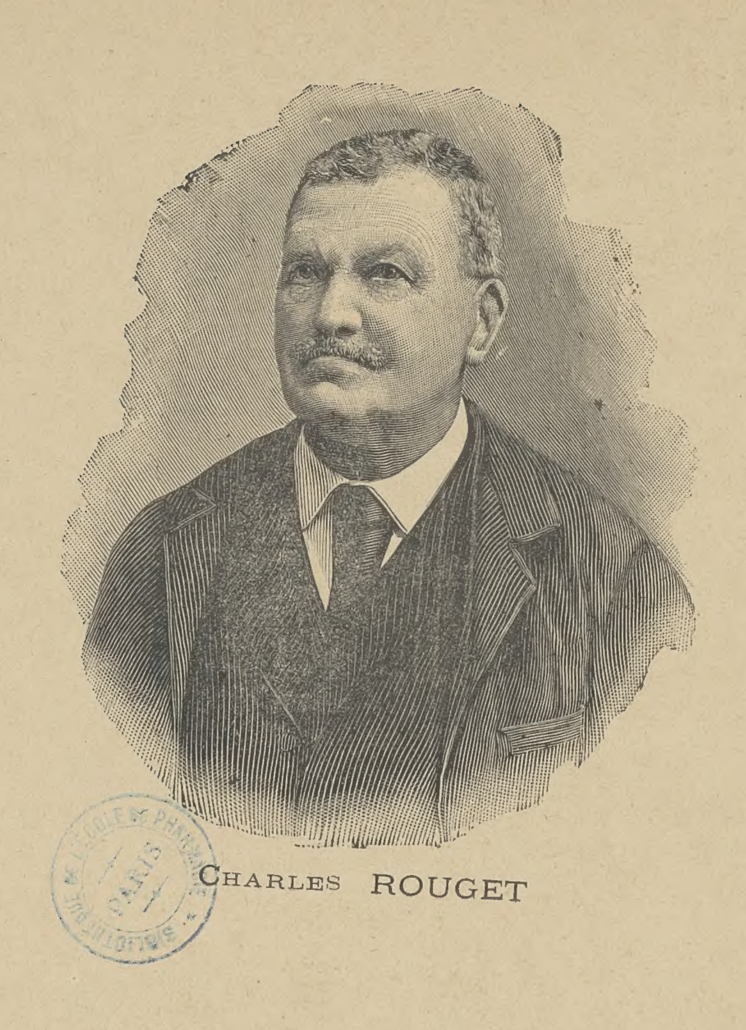
PAR

CHARLES ROUGET
Viticulteur à Salins

AVEC UNE PRÉFACE
par M. Georges COUDERC
Viticulteur à Aubenas.

ÉDITION ORNÉE DU PORTRAIT DE M. ROUGET.

AUGUSTE COTE, LIBRAIRE
8, Place Bellecour, 8
LYON
POLIGNY
Revue viticole de Franche-Comté et de Bourgogne
1897



Charles ROUGET

LES VIGNOBLES DU JURA & DE LA FRANCHE-COMTÉ

SYNONYMIE, DESCRIPTION & HISTOIRE

des Cépages qui les peuplent

PAR

CHARLES ROUGET

Viticulteur à Salins

AVEC UNE PRÉFACE

par M. Georges COUDERC

Viticulteur à Aubenas.

ÉDITION ORNÉE DU PORTRAIT DE M. ROUGET.

LYON
AUGUSTE COTE, LIBRAIRE-EDITEUR
8, Place Bellecour, 8

POLIGNY
Revue viticole de Franche-Comté et de Bourgogne

1897

A M. J. ROY-CHEVRIER

L'AMI DES VIGNERONS

FRANCS-COMTOIS ET BOURGUIGNONS

Hommage de l'auteur.

INTRODUCTION

Je dois à un bien douloureux événement l'honneur de venir présenter au public le présent ouvrage, la mort de mon maître et ami M. Pulliat, qui s'en était chargé.

C'était bien à celui qui, après l'inoubliable comte Odart, sera toujours salué comme le second père de l'Ampélographie française, que revenait en effet le soin, et j'ajouterai le plaisir de parler de ce livre, conçu d'après sa méthode, ses traditions et pour ainsi dire sous ses auspices. Cela aurait été pour lui, je crois, un dernier bonheur de se promener, en le parcourant et le faisant parcourir au public, au milieu de ces cépages de l'Est qu'il connaissait si bien, de revoir ces vignobles du Jura; hélas ! déjà presque disparus, ces cultures, ces tailles jurassiennes si particulières, prêtes peut-être à disparaître aussi; tous ces objets de ses premières études, de ses premiers enthousiasmes viticoles, des premiers travaux de sa jeunesse et de revivre ainsi les commencements de sa brillante carrière.

Oui, je regrette pour lui de n'avoir pu, avec ce livre, finir par où il avait commencé, au milieu de ses travaux ampélographiques qui ont rendu son nom célèbre dans tout l'Univers viticole et qui, de simple vigneron, l'ont conduit à la chaire de Viticulture de l'Institut national agronomique, la première chaire de Viticulture de France.

M. Rouget me demande de suppléer M. Pulliat. Je ne parlerai pas de mon insuffisance si manifeste, mais j'ai peur, en outre, que mon nom et ma prose ne détonnent à la tête de cet ouvrage. Plus jeune, les points de vue sont autres ; tout en gardant l'admiration et le culte de nos devanciers, nous ne pouvons être que ce que notre temps nous fait, comme ils ont été ce que les a fait le leur.

Que ceci me serve d'excuse et auprès du public et auprès de l'auteur, si ici je viens moins louer ce livre que chercher à le compléter en quelque sorte par les aperçus que suggèrent, et même imposent, les nouveaux fléaux qui sont venus s'abattre sur nos vignes, le phylloxera, le mildiou et enfin le black-rot.

Est-il d'abord besoin de louer ce livre ? Est-ce un de ces ouvrages hâtifs, comme nous en voyons brusquement éclore, où un jeune professeur, pour se mettre en lumière, étale, le plus souvent, avec l'outrecuidance de ses jugements et de ses appréciations, son habileté à extraire un texte des travaux de ses devanciers. Les plus forts y ajoutent des figures de leurs mains ; et quand elles sont exactes et belles j'avoue que je leur pardonne le texte en considération des planches : car j'ai un faible pour les *images*, et, dans ces sortes de choses, elles seules peuvent sauver de l'oubli les livres qui ne représentent pas, comme celui-ci, des travaux vraiment originaux, et le résultat de longues et patientes observations.

Car jamais, peut-être, Ampélographie n'a été plus mûrie, plus étudiée sur place, plus prise sur le vif, plus *vécue* comme on dit aujourd'hui, que celle de M. Rouget.

C'est, en effet, en 1872, que M. Rouget a publié dans le Bulletin de la Société d'Agriculture, Sciences et Arts de Poligny, son premier travail : *Ampélographie salinoise, Description des cépages cultivés dans les vignobles du canton de Salins, par M. Charles Rouget, viticulteur à Salins.* — Disons en passant que c'est dans cette Etude que les raisins sont classés, pour la première fois, en *grains oblongs* et *grains ronds*, division qui a servi de base à la classification de l'Ampélographie Universelle du Comte de Rovasenda, et qui est depuis généralement adoptée, parce qu'elle n'est pas toute artificielle, mais dépend de la constitution même de l'ovaire et est par conséquent plus généralement fixe que la couleur, la grosseur et beaucoup d'autres caractères.

Il me paraît regrettable que M. Rouget n'ait pas conservé dans le présent livre sa première classification qui est devenue classique. La raison doit en être qu'elle n'est pas parfaite et que les défauts lui en ont sauté aux yeux; mais aucune classification ne peut, pour les cépages et même, d'une façon plus générale, pour n'importe quelle série de plantes, approcher de la perfection : car comment espérer réussir à disposer les cépages, simples variations culturales d'une même Espèce, en une série régulière d'après un seul caractère, quand on peut le faire pour les Espèces elles-mêmes d'après de multiples caractères sans se heurter à d'évidentes affinités ? Mais c'est là peut-être où la rigueur dans le respect de toutes les affinités naturelles est moins nécessaire, qu'une classification artificielle *commode* qui,

alors, n'est pas scientiquement attaquable, est le plus utile et a le plus sa raison d'être. J'espère donc que dans une prochaine édition de son livre, M. Rouget rétablira le tableau déchotonique si bien fait de son premier travail. Il est d'une grande utilité pratique et les quelques répétitions qu'il contient sont inévitables, puisque les cépages à grains de forme douteuse, pouvant être classés indifféremment parmi les ronds et les oblongs, doivent nécessairement figurer en double sur le tableau.

L'année suivante, en 1873, M. Rouget publiait un second travail : *De la synonymie des cépages du Jura et en particulier du canton de Salins.* Il y justifie les noms adoptés par lui et les identifications de cépages, réputés jusque-là distincts, qu'il a dû faire dans son travail de l'année précédente. Et surtout il y établit l'inexactitude de beaucoup de synonymies jusqu'alors admises.

Puis un long espace de temps se passe où M. Rouget est, soit l'auteur (1), soit l'inspirateur d'à peu près tout ce qui se publie sur les cépages du Jura. C'est de lui que M. Pulliat tient sa belle collection jurassienne. C'est lui qu'il cite constamment dans la *Vigne américaine*, toutes les fois que le Jura est en cause.

Et cependant, durant ces vingt ans, l'étude ampélographique des cépages français est bien passée au second plan. Le phylloxera règne en maître et rejette un peu dans l'ombre tout ce qui n'est pas ce qui s'y rapporte directement, sulfure d'abord, cépages américains ensuite.

D'ailleurs, l'amour du nouveau semble importé avec lui d'Amérique ou plutôt avec les plants résistants qui nous en sont venus; sur les nouveaux porte-greffes, si pleins de promesses, on veut essayer de nouveaux greffons ; et l'attention du monde viticole, la réclame aidant, est presque tout entière absorbée par ces nouveaux venus ou ces *ressuscités* qui ont nom : Portugais bleu, Bouschets, Durif, Castet, etc. ; les vieux commensaux de nos vignobles semblent oubliés.

Mais aujourd'hui, la crise phylloxérique ayant perdu de son intensité, les études ampélographiques reprennent faveur et on comprend de plus en plus que leurs véritables bases est tout d'abord dans les ampélographies locales et

(1) Nous devons citer notamment : Sa traduction parue en 1888 de la si curieuse, et déjà si exacte Ampélographie du Jura, l'*Historia plantarum de Jehan Bauhin*, 1650-1651.

régionales. *La Société Française de Viticulture et d'Ampélographie vient de se fonder.* Elle s'est donné pour mission de provoquer l'action des Sociétés provinciales, de grouper toutes les bonnes volontés, de faire appel à tous ceux qui comprennent l'importance de son but et avec leur concours, d'organiser successivement par toute la France des Expositions de raisins, des discussions sur place entre gens connaissant ce dont ils parlent et sur quoi ils discutent, et non entre écrivains qui, la plupart du temps, ne sont pas d'accord parce qu'ils parlent chacun d'un cépage différent mais portant un même nom, tant sont variables et divers les noms et même les descriptions de chaque cépage. La Société d'Ampélographie arrivera ainsi, espérons-le, à débrouiller et à fixer définitivement les noms et les synonymies.

Parmi les premières régions qui répondent à l'appel de la nouvelle Société, la Bourgogne et la Franche-Comté sont en tête et elles y répondent brillamment : par une grande réunion ampélographique, le Congrès ampélographique de Chalon, et par deux beaux livres qui marqueront une date dans leur histoire viticole. En Bourgogne, MM. Durand, Directeur de l'Ecole de viticulture de Beaune et Guicherd, professeur d'agriculture à Nuits, publient, sous le patronage et aux frais de la Société vigneronne de Beaune, leur *Culture de la Vigne en Côte-d'Or*, ouvrage si remarquable à tous égards et qui contient l'ampélographie complète des cépages Bourguignons. Dans le Jura, où les cépages sont autrement nombreux, et la synonymie autrement embrouillée qu'en Bourgogne, plusieurs bonnes Etudes surgissent. Mais un travail complet existe depuis longtemps revu et corrigé, c'est le cas de le dire, par les observations de vingt années.

C'est celui de M. Rouget.

Il le rappelle, en publiant dans la *Revue viticole de Franche-Comté* ces remarquables articles des *Vignobles du Jura et de la Franche-Comté.* Ce sont ces articles qui, enrichis de nombreuses additions, constitueront le présent livre. Il attend que les critiques se produisent et que les mémorables discussions du Congrès ampélographique de Chalon-sur-Saône éclaircissent quelques points douteux. Membre du Jury, il y passe une dernière revue des raisins du Jura et de toute la Franche-Comté, et devant eux, des opinions de ses confrères en Viticulture et en Ampélographie.

Enfin, il le livre aujourd'hui au public.

Quel est l'auteur moderne qui s'astreint à revoir pendant 23 ans son premier travail? Qui, de quelques pages riches d'observations, constamment contrôlées, constamment grossies d'observations nouvelles pendant ce long espace de temps, finit par faire un volume? Mais aussi, à ce volume, bien peu de choses seront, je crois, à ajouter ou à changer comme historique, synonymie et caractères spéciaux à chaque cépage et comme fidèle peinture des mœurs viticoles jurassiennes, dont il est comme le reflet.

Et au point de vue ampélographique, quoi de plus sûr que de se borner d'abord à un seul canton, son propre canton, celui de ses propres vignes, d'en étudier à fond les cépages, puis de rayonner peu à peu sur le voisinage et enfin sur la région viticole entière? Peut-il y avoir une méthode plus sage et où chaque pas soit plus à l'abri de l'erreur, surtout quand il s'agit d'une région aussi naturelle que la Franche-Comté, tout-à-fait naturelle comme cépage, tout-à-fait naturelle comme culture, si naturelle que, chargé à Bordeaux par la Société Nationale d'Ampélographie dans le premier de ses Congrès ampélographiques tenu dans cette ville en 1895, chargé, dis-je, de diviser la France en régions viticoles *aussi naturelles que possible*, mais en respectant les divisions administratives par départements, je fus forcé de déclarer ne pouvoir le faire qu'en laissant de côté ces divisions administratives et la Franche-Comté fut un de mes exemples : « Comment suivre, disais-je dans mon Rapport, les limites des départements quand il s'agit de régions viticoles telles que la Bourgogne, la Franche-Comté, la Champagne, le Midi méditerranéen, l'Auvergne, le Beaujolais, le Médoc, le Pays de Sauterne, l'Armagnac, les coteaux de la Loire, les côtes du Rhône ; les unes géographiquement très grandes, les autres fort petites, mais toutes viticolement si distinctes, à physionomie si particulière, à cépages, à culture, à vins si tranchés et dont la monographie est aussi naturelle que leur viticulture elle-même ».

On peut donc citer comme qualité principale et gage d'exactitude minutieuse d'une monographie de ce genre, d'avoir été faite lentement et sur place par quelqu'un d'aussi instruit, je dirais plus, d'aussi érudit que M. Rouget, connaissant à fond et son histoire locale, et son histoire ampélographique, et, d'autre part, vivant au milieu de ce qu'il décrit et de ceux qui les cultivent.

Mais dans un travail aussi difficile, aussi compliqué, aussi sujet à erreurs, que l'établissement de la synonymie de si

nombreux cépages, à nom variant d'un village à l'autre, on ne saurait s'entourer de trop de précautions. Non content de tout vérifier par lui-même et sur place, de tout contrôler pendant ce long espace de 23 ans, M. Rouget a constamment soumis son travail au jugement de ses pairs. Est-ce dans une Revue parisienne, ou dans un grand journal de viticulture générale paraissant au loin qu'il a publié ses études successives? Non, il les a présentées d'abord chez lui, à la Société d'Agriculture de Poligny; il a soumis ses appréciations, ses synonymies, au jugement de ses collègues. Puis récemment, son travail général a paru d'abord dans la *Revue viticole* de Poligny, cet organe si répandu dans toute la Franche-Comté et une partie de la Bourgogne, et là aussi il a attendu que les discussions se produisent, les erreurs se signalent, etc. Mais, me dira-t-on peut-être (et non pas, certes, les Francs-Comtois), mais par qui dans un sujet si particulier et si difficile a-t-il pu être contredit? par qui les erreurs possibles ont-elles pu être signalées? Il suffit d'avoir assisté au récent Congrès ampélographique de Chalon-sur-Saône, si bien organisé et présidé par M. Roy-Chevrier, pour voir combien ces questions de cépages et de synonymie sont, dans le Jura, familières à tout le monde : vignerons ou bourgeois. Ce n'est pas avec intérêt que s'y sont discutées ces choses si arides au premier aspect, mais avec passion, je ne dirai pas devant, mais par un auditoire très nombreux qui montrait à chaque instant combien chaque détail ampélographique et cultural lui était connu. — Les ampélographes de profession venus peut-être un peu comme moi, avec le secret espoir de pontifier, ont dû éprouver un sentiment analogue au mien, celui de l'avocat de la vieille chanson qui,

.... se trouva bien surpris,
D'avoir tant étudié et n'avoir rien appris.

On peut donc dire que l'ampélographie de ce livre a eu toutes les sanctions : celles des sources si familières à son auteur; celles de ses observations si exactes, si patientes et poursuivies pendant un si long temps; enfin celles bien rares du contrôle d'un public pour ainsi dire professionnel et particulièrement compétent.

La méthode d'exposition adoptée par M. Rouget n'est pas celle des ampélographes modernes qui vous prennent méthodiquement chaque cépage et vous le détaillent des pieds à la tête sans en oublier un poil, dans un ordre toujours le même et avec une monotonie qui, immédiatement, vous fait

tourner la page; pour peu que vous connaissiez la Vigne dont il s'agit, vous allez chercher ce qui est lisible : les détails culturaux, et les particularités intéressantes. Ainsi, on ne trouvera pas dans le livre de M. Rouget, en tête de chaque description : Souche de vigueur moyenne, à *tronc* rugueux, à *écorce* assez adhérente, se détachant en lanières irrégulières, plutôt étroites et laissant apercevoir en dessous un périderme de couleur plus claire, ordinairement chamois, mais passant souvent au jaune violacé; à *port* semi-érigé, etc., etc.

Je peux bien les critiquer, car je les pratique moi-même, ces descriptions à la moderne, mais je conviens que personne ne les lit et qu'on a bien raison; tandis que si on ne décrit d'un cépage que ce qu'il est vraiment utile d'en connaître, ce qui vraiment fait sa caractéristique, ce qui vraiment le différencie des autres quand cette description est du reste mélangée comme le fait M. Rouget aux particularités culturales, aux détails curieux et instructifs de toute espèce, d'abord on les lit, et avec intérêt (la sauce fait passer le poisson), et ensuite les particularités culturales aident à la description et la font retenir, et la description aide aux particularités culturales. On voit tailler en arçon un cépage à port traînant et à nœuds écartés, tailler court un cépage à port érigé et à nœuds rapprochés, etc., etc.

C'est la vieille méthode du Comte Odart, encore la meilleure de toutes, la seule vivante, la seule intéressante, et, disons plus, la seule rationnelle; car il ne peut s'agir des règles et des usages de la botanique descriptive, pour décrire les cépages : simples variétés d'une même espèce, parfois même simple variation accidentelle d'une variété, et qui présentent tous les mêmes caractères essentiels.

Impossible de passer sous silence la partie historique. Quoi de plus joli que ce long duel du Parlement de Besançon et du vigneron franc-comtois, dont les péripéties sont mêlées à l'histoire de tous les cépages et qu'on sent sous-entendu partout, aussi bien dans le livre que dans les mœurs viticoles du Jura. Ce long duel, où on a fait assaut pendant des siècles de volonté réfléchie d'un côté, de ténacité et d'astuce de l'autre, et des deux côtés, c'est bien ici le lieu de le remarquer, d'Ampélographie.

Ce n'est plus la lutte ordinaire du Roi et des Parlements. Il est piquant de voir un de ceux-ci hors du rôle qui leur plaît tant, et on dirait aujourd'hui pour lequel ils posent, de défenseurs des libertés publiques contre l'autorité royale.

Ici, c'est le Parlement qui a le pouvoir local d'après ces libertés provinciales même de la Franche-Comté, et Dieu sait s'il en use à son plaisir et s'il légifère et réglemente. Et ce ne sont pas réglements sans sanctions ! L'arrachage des vignes récalcitrantes, rien que cela ! Aussi, quelles vieilles rancunes semées dont on pourrait peut-être trouver des traces encore vivantes.

Je prie M. Rouget de m'excuser, si, étant d'une région où l'autorité entre les mains d'un Prince-Evêque, n'a jamais fait arracher une souche, considérant ces vieilles choses plutôt à leur point de vue pittoresque, je me permets de dire ce que j'y vois ou plutôt ce que j'aime à voir dans les mœurs de nos pères qui, s'ils n'étaient pas meilleurs que nous, ne devaient pas être pires ni bien différents au fond : ce que j'aime à y voir, dis-je, bien que ce puisse être fort différent de ce qui a existé réellement.

J'y vois d'un côté la bonhomie de notre vieille bourgeoisie provinciale, prudente et prévoyante à l'excès, avec cela sceptique et narquoise, mais surtout, quand elle le peut, autoritaire jusqu'à la tyrannie, comme tout le monde alors du reste, comme l'autorité paternelle elle-même en ces temps-là où le dicton : « *Qui bien aime, bien châtie* » était la première règle, tant du foyer que de l'Etat. J'y vois de l'autre la courte vue, l'âpreté au gain, l'amour des jouissances immédiates aiguisant le sentiment bien naturel de révolte de la liberté opprimée, puis la ténacité à la fois patiente et rusée du travailleur des champs, défauts et qualités que l'ignorance devait exagérer encore.

On ne s'explique guère actuellement, où tout est si différent, l'intervention du Parlement en viticulture, et ses édits qui semblent monstrueux. Mais qu'on se reporte au temps où les voies de communications, même par route, n'existaient pas ou n'existaient guère, où les transports, faits le plus souvent à dos de mulet et dans des outres, étaient difficiles, longs et onéreux. On comprend que les vins de qualité seuls pouvaient les supporter et arriver en bon état et à bon compte dans ce que nous appellerions aujourd'hui les centres de consommation. Tous les vins communs avaient forcément un écoulement local et par conséquent fort limité, et, les années d'abondance, restaient invendus. Mais quelque chose de bien plus grave dominait tout et justifiait tout. La crainte des famines si communes en ces temps-là, où, pour les mêmes causes, les blés étrangers ne pouvaient venir combler

les déficits locaux, et où la pomme de terre, ce pain du pauvre, et ajoutons ce gâteau du riche, n'existait pas. *Tout ce qui était planté en vignes était volé au blé, et par conséquent constituait un attentat à la sécurité publique.* Tel était le principe, axiome de tout homme d'Etat, bon ménager des vrais intérêts du peuple et cela depuis l'empereur Probus et les Romains.

« A la vigne, les coteaux où le blé ne rend que peu et rien les années de sécheresse et partant de disette ; c'est là sa place, elle y fait du bon vin, et rien n'y viendrait qu'elle. Qu'on y plante exclusivement de bons plants, ils y donneront autant que les mauvais qui ne sont des sacs à vin que dans les terres à blé, et le vin de garde qu'on y récoltera y conservera du moins toujours quelque prix, même les années d'abondance. » Est-il si sot que cela le raisonnement de MM. les conseillers au Parlement?

Puis, je ne peux m'empêcher de penser que c'est d'eux que les magistrats d'aujourd'hui ont hérité leur vieille réputation, si bien établie, de gourmandise. Ils devaient savoir apprécier à sa valeur leur Château-Chalon, leur vin d'Arbois et y tenir comme aux coteaux qui les portent et qui les ont vu naître, comme aux murs de leur vieille cité, comme aux coutumes, aux vieux usages, aux vieilles libertés dont ils ont la garde. Ils en ont la garde aussi de ces vieux crus et, certes, ils l'ont fait bonne autour.

J'aime, en outre, à me les représenter les années de grande abondance, quand on leur amène les ivrognes à la douzaine, que les crimes se multiplient, philosophant comme philosophient nos penseurs d'aujourd'hui sur l'influence néfaste de l'alcool et la nécessité d'en restreindre les effets, etc., etc... Mais les lamentations de ce genre étaient moins platoniques autrefois et si le vieux Parlement de Besançon renaissait de ses cendres, Pontarlier et sa *Muse verte* en sauraient vite quelque chose, j'imagine. On y allait plus carrément.

Voyons-les à l'œuvre.

Ils sont Ampélographes, Messieurs du Parlement! Ils dressent des listes de cépages fort bien faites, ma foi! qui sont encore ce que nous avons de mieux et dont les noms devraient avoir assez de vieil officiel, je pense, pour avoir droit à la priorité, si on respectait en Ampélographie les règles admises en Botanique et en Histoire naturelle. Ils dressent donc des listes très complètes de cépages, édictent

les bons et les mauvais, ceux que l'on doit cultiver et ceux qu'il est défendu de planter. Il nous semblerait à nous, modernes, qu'il serait plus simple de désigner une bonne fois les terres qu'on peut planter en vignes, et celles qu'on doit réserver au blé et aux autres cultures. Mais il s'en gardera bien, c'eût été œuvre difficile qui aurait soulevé bien d'autres tempêtes, et surtout mis les délinquants en révolte ouverte contre ses arrêts; nous trouvons, nous, la Géométrie et l'Arpentage plus faciles que l'Ampélographie. Je crois que l'opinion du vigneron doit être tout autre, et c'était probablement celle des conseillers d'alors. Une bonne Ampélographie suffira, du reste, à tout, en conservant aux arrêts un petit air à la fois libéral et narquois : Plantez où vous voudrez même vos meilleures terres à blé, mais seulement avec les cépages autorisés : et ces cépages autorisés seront exclusivement ceux à bon vin et surtout à petit produit. (Car je me suis toujours imaginé que le Parlement, si bon vigneron et si fin gourmet, avait dû de tout temps apprécier le vin de Gamai, si léger, si frais, si agréable à boire, et que plus d'un conseiller devait en cachette en composer son petit ordinaire; mais il ne l'en jugeait que plus dangereux, ce Gamai, qui se permettait contre toute règle de faire en abondance du bon vin dans les terres à blé : aussi, est-il l'objet de toutes ses rigueurs et impitoyablement proscrit).

Une simple liste de cépages bien faite et composée uniquement de ceux qui donnent à la fois bon et peu va donc parer à tout. Avec eux, on n'aura pas intérêt, puisque le blé y rapporte davantage, à planter les bonnes terres à blé, où ils ne rendraient guère plus que sur les coteaux, et où ils ne feraient qu'un vin médiocre. La culture de la vigne sera ainsi confinée aux terres maigres qui lui conviennent.

Le blé sacro-saint ainsi sauvegardé, le Parlement se repose satisfait.

Que fait cependant le vigneron? — Il veut boire et boire beaucoup. Le vin, c'est sa seconde nourriture, le complément de la première souvent insuffisante, c'est le soutien de son dur labeur; c'est aussi, bien souvent, l'oubli de ses maux : un grossier plaisir, mais le seul parfois qui soit à sa portée. Quant à la famine, il sera bien temps d'y penser quand elle sera là, et, d'ailleurs, c'est châtiment du Ciel, et s'il croit à la Providence de Dieu, il croit peu à celle du Parlement. Ce vin de Foirard qu'on proscrit est, d'ailleurs, peut-être alors comme aujourd'hui, le préféré de la masse;

elle le trouve meilleur que ce que nous appelons les bons vins; il est bon marché, clair, aigrelet, ne porte pas à la tête, on peut en boire en abondance, et puis IL GRATTE. Je m'imagine que les petits verres des vins du bourgeois ne devaient, pas plus alors qu'aujourd'hui, dire grand'chose du peuple.

Le vigneron ne peut heurter les décrets de front, il les tournera. Le Parlement a proscrit son Foirard, son Maldoux et les lui a fait arracher, mais il a accepté et classé, parmi les bons et les permis, un cépage presque inconnu, qui peuple un coteau renommé, le Margillin. Vite, il changera le nom de ses cépages favoris qui deviennent Margillin; il pourra désormais en planter en paix avec les décrets, et il ne s'en fait pas faute. Le Margillin fait donc tache d'huile et le Parlement dort toujours. — Il doit bien savoir ce qui se passe, lui qui a dressé ses belles listes de cépages, et le nouveau Margillin ne le trompe pas plus que les faux noms de bandits qu'il juge tous les jours. Mais il veut que le peuple boive et ce n'est que le trop qu'il entend réprimer, et puis, peut-être, maint conseiller en a-t-il dans ses fermes de ces nouveaux Margillins qui lui rapportent plus gros que le blé ou les fins cépages, ce qui peut bien parfois obscurcir ses connaissances ampélographiques.

Bref, le nouveau Margillin, le Maldoux, le Melon, car il y a deux Melon aussi, le permis et celui d'à côté, s'étendent toujours, et arrive un moment où le vin qui, ne l'oublions pas, ne peut s'exporter, est en telle abondance qu'il ne se vend plus. Les plaintes et les lamentations sont générales ; on s'adresse au législateur. Nous avons revu cela il n'y a pas si longtemps, en 1893, où deux belles récoltes consécutives, dans le Midi, ont suffi pour amener une telle pléthore, que les vins étaient invendables, même à prix dérisoires, et qu'il en est résulté dans le Roussillon de véritables émeutes.

Aujourd'hui, on s'en prend à l'importation étrangère, aux droits de douane, aux tarifs de chemins de fer, à la fraude, au raisin sec, etc..., alors c'était au Foirard ; chacun connaissait la cause de la mévente : on a trop voulu gagner, on a trop planté.

Au bruit, le Parlement se réveille, sort ses vieilles listes et retrouve du coup toute son Ampélographie. Ce n'est pas du Margillin qu'on a planté, c'est du Foirard, du Maldoux, qu'on les arrache. Mais quand va se faire l'arrachage ? Sera-

ce en hiver, où on peut ergoter sur les sarments ? Oh ! non, il est trop bon ampélographe pour cela, le Parlement; c'est au moment de la vendange que se font les bonnes descriptions ampélographiques, les sûres distinctions de cépages. C'est chargées de raisins mûrs que les souches seront arrachées. — Mais je n'ai que du Margillin, proteste le vigneron ! ça, du Margillin des décrets, réplique le délégué du Parlement; allons donc, on ne m'en impose pas à moi Franc-Comtois et Ampélographe de naissance. C'est ton Maldoux, ton Foirard. Et l'arrachage se fait, sans trop de protestation, car les caves sont pleines, le vin n'a aucun prix, et puis ces vignes si vigoureuses, on les regrette ; certes, c'est un crève-cœur de les voir par terre, mais ce n'est pas une perte d'argent réelle, car elles ont coûté bien peu à brocher et à venir, en ces temps où sans phylloxera, sans oïdium, sans mildiou, la vigne poussait toute seule. Puis, quelles belles récoltes de blé on va faire sur ces terres qui se sont reposées en vignes, même sur les médiocres. Car, s'ils sont ampélographes. ils sont agronomes à leur heure, MM. du Parlement, et le blé est toujours la récolte incomparable à qui tout se rapporte, et qui sert d'étalon à toutes les denrées, même à l'or et à l'argent, pour tous les économistes des siècles derniers et même de la première moitié de celui-ci.

Les celliers sont pleins, un peu de hausse sera comme toujours la bienvenue et fera du bien à tout le monde, même à la bourse du conseiller chez qui on a planté de ce nouveau Margillin, qui, peut-être, en dépit de toutes les Ampélographies, est resté chez lui toujours Margillin, et n'a pas été arraché.

Puis le Parlement se rendort, et le vigneron recommence à planter son Foirard, son Maldoux, son Melon jusqu'à ce que le besoin d'une de ces bonnes leçons d'Ampélographie, selon la méthode topique du Parlement, se fasse de nouveau sentir.

Que ces temps et ces mœurs paraissent loin ! mais que les revivre avec ce livre est curieux et instructif ! Sont-elles cependant si loin qu'elles le paraissent et qu'elles ne puissent jamais revenir, ces mesures qui heurtent toutes nos idées modernes de liberté commerciale et industrielle ? Pas autant peut-être qu'on peut le croire. Je connais telle Ecole d'agriculture qui s'érigerait volontiers en Parlement au petit pied et en ressusciterait les arrêts. Je connais un Gamai que tel pontife viticole, tel directeur d'Ecole, ferait arracher avec

autant d'entrain que les Gamai d'autrefois, et les plus excellentes raisons pour les brûler en place publique, et peut-être leur père avec, ne manqueraient pas plus que jadis.

Mais laissons l'Ampélographie à la mode du Parlement et des Ecoles doctrinaires.

Nous venons de regarder en arrière, ces temps honnis de beaucoup, regrettés peut-être de quelques-uns, passés quoiqu'il en soit sans retour pour tous, où notre vieille vigne n'avait à compter qu'avec un Parlement en somme débonnaire, et des débouchés bornés et insuffisants. Le progrès moderne pour elle a été l'immense extension de ces débouchés, dûs à la facilité des communications et à la Vapeur. Le revers de ce progrès, cette même Vapeur lui apportant de l'extrémité du Monde l'oïdium d'abord, le phylloxera, le mildiou ensuite, et hier le black-rot; et la série n'est peut-être pas close, car pour la vigne le compte est encore ouvert et le *margarodes vitium*, par exemple, paraît devoir être, s'il est jamais importé en Europe, un ennemi aussi terrible que les précédents.

N'est-il pas encore heureux ou providentiel que ce soit sur la vigne, très utile certainement, mais non nécessaire à l'homme, que se soient abattus tant d'ennemis ? On se demande ce qui serait arrivé, si un nombre pareil avait été importé sur toutes les plantes alimentaires, sur les céréales, les légumes, les arbres fruitiers, ou seulement un seul semblable au phylloxera ou au black-rot sur chacune d'elles. Quoiqu'il en soit, s'il était écrit que la culture de la vigne dût être toujours entravée, ces nouveaux venus remplacent avantageusement les Empereurs romains, les Rois et les Parlements. Leurs édits sont autrement brutaux et sans appel; on ne les tourne pas en changeant des noms; on ne les brise pas par des Révolutions. Ils font aussi de l'Ampélographie à leur manière et dressent leurs listes; celle des cépages qu'ils aiment, celle de ceux qu'ils dédaignent ; et ces derniers *seront peut-être en définitive les miettes dont il faudra nous contenter*, sous peine de lutter toujours, vainqueurs presque toujours il est vrai, mais vainqueurs à la Pyrrhus d'ennemis sans cesse renaissants.

Pour l'oïdium, et même le mildiou, nous avons vaincu définitivement, c'est-à-dire nous pouvons engager tous les ans une bataille à issue non douteuse, sans dangers mais non sans fatigues et sans frais. Mais pour le phylloxera, il a fallu se soumettre et remplacer nos vieilles vignes par

celles de sa liste : les Américains. Nous l'avons joué tout de même, il est vrai, en lui donnant des têtes françaises ; mais ne se réveillera-t-il pas comme jadis le Parlement, et se laissera-t-il toujours tromper ? Espérons-le.

Le Black-rot a ses listes aussi qu'il veut nous imposer : Pour le moment, nous le combattons non sans succès, mais un peu comme nous combattions le Phylloxera par le Sulfure de carbone. Jusqu'ici, comme pour le Sulfure, après chaque victoire, et chaque *Te Deum*, on voit plier les tentes et reculer le camp. C'est mauvais signe : et je crains bien, que de même que le Phylloxera a fini par réglementer le bas, c'est-à-dire par imposer des porte-greffes à nos vieux cépages, de même le black-rot n'arrive, dans le Jura du moins (1), à réglementer le haut, c'est-à-dire à imposer aussi et comme minimum de ses exigences les très rares cépages qui sont notablement résistants à ses atteintes. Mais le terrible fléau est encore loin; sa marche est lente : d'ici à ce qu'il atteigne le Jura on aura trouvé d'autres armes meilleures pour le combattre ou perfectionné celles que nous avons.

Nous laisserons donc de côté les maladies cryptogamiques, pour nous occuper seulement du phylloxera.

Quelle modification le greffage va-t-il apporter à la viticulture du Jura? Pourra-t-il avec lui maintenir son vieux mode de taille si ingénieux, si perfectionné, si bien adapté à son climat et à ses cépages ? Ceux-ci seront-ils tous conservés et certains ne seront-ils pas appelés à disparaître et quels seront-ils ? Toutes questions auxquelles il serait pratique-

(1) Depuis que ces lignes sont écrites et au moment de corriger les dernières épreuves, j'apprends que le Black rot vient d'éclater à Salins. Il n'est donc que temps de songer à se *garder à carreau* en faisant une part dans les plantations nouvelles *aux cépages inscrits sur les listes du Black-rot :* et elles sont courtes ces listes ! Un certain nombre d'hybrides de Rupestris en première ligne — quelques rares hybrides à 3/4 de sang Vinifera et 1/4 de sang Rupestris et quelques Américains tels que le Noah en seconde ligne ; enfin, en troisième ligne, quelques encore plus rares Vinifera dont je crois utile de donner ici les noms : *en rouge*, la Mondeuse, la petite Syrah et le Canut de l'Aveyron ; *en blanc*, le Chenin ou Pineau blanc de la Loire, s'il est identique à la Clairette précoce ou Blanquette du Lot-et-Garonne, la Roussanne ou la Roussette de la Drôme, la Clairette du Midi, la Malvoisie du Bordelais. Enfin, à un bien plus faible degré, les Chasselas. Les hybrides de Lincecomi X Rupestris et de Vinifera n'ont, bien que résistant au Mildiou, qu'une résistance nulle ou très faible au black-rot. G. C.

ment très utile de répondre. On ne peut le faire sûrement : mais ce qu'on peut tenter c'est, avec l'expérience des contrées les plus anciennement détruites par le phylloxera et les plus anciennement reconstituées en vignes greffées, d'indiquer certains faits d'où découlent des principes qui peuvent servir à le préjuger. Je vais essayer de le faire.

C'est en 1869, au Congrès de Beaune, que M. Laliman annonça que quelques vignes d'origine américaine résistaient au phylloxera chez lui, à la Touratte, près de Bordeaux, et qu'il était persuadé que ce ne serait pas le Sulfure et autres drogues qui seraient la solution de l'épouvantable crise qui commençait, mais la plantation de ces vignes inconnues.

Ces paroles, qui passèrent d'abord inaperçues, qui soulevèrent ensuite un tolle presque général, ont été le point de départ et la base de toute la Viticulture nouvelle (1).

Trois ans après, M. Gaston Bazille proposa de greffer nos anciens cépages sur ces vignes étrangères dont les fruits étaient, pour la plupart, insuffisants ou d'un goût insupportable au palais européen.

Aujourd'hui que des centaines de millions de vignes greffées peuplent le vignoble reconstitué, on ne pense plus à ce que cette proposition avait de hardi et d'aléatoire alors.

La greffe de deux plantes aussi dissemblables qu'un Vinifera et un Riparia ne serait-elle pas ce qu'est la greffe d'un Poirier sur un Pommier, d'un Cognassier du Japon sur Cognassier ? à peu près impossible ; ou d'un Poirier sur Aubépine ? presque toujours si éphémère ?

Il fut vite répondu à la première question par la réussite générale des premières greffes pratiquées ; et quant à la seconde, bien vite on ne s'en préoccupa plus.

(1) On a été bien peu reconnaissant à M. Laliman de l'immense service rendu à la Viticulture européenne. En vain, depuis, n'a-t-il jamais tu les vérités utiles à la Viticulture ; sa parole a été toujours étouffée ou méconnue. On acclame dans les Congrès, presque par politesse, le père des Vignes américaines et on s'en tient là. La cause n'en serait-elle pas que son destin semble avoir été de dire chaque vérité *peut-être trop tôt* ! Ne vient-il pas au dernier Congrès du black-rot à Bordeaux, en plein *hosanna* du Riparia et des pulvérisateurs réunis, d'affirmer brutalement tout haut, ce que beaucoup pensent tout bas, que le seul remède pratique du terrible fléau ne sera pas les drogues mais les hybrides qui lui résistent. La parole de celui qui a vu et prévu si juste en 1869 a pour moi un très grand poids, et m'est un grand encouragement à poursuivre la recherche et l'étude de ces producteurs.

Elle se résoudrait toute seule puisqu'on récolterait, en attendant la réponse. Car les premiers greffages sur américains de 2 à 3 ans d'âge avaient présenté à leur seconde année une telle fertilité qu'elle était à peine égalée par les plus fertiles des vieilles vignes. Aussi l'encouragement fut-il très grand et sans se préoccuper de ce que pourrait être la durée des vignobles qu'on reconstituait, les frais devant être en tout cas largement couverts, la Reconstitution a marché à pas de géant, et en 15 ans on a certainement plus planté de vignes que dans tout le restant du siècle.

La réponse à la seconde question est donc venue toute seule : la durée des greffes de Vinifera sur Riparia n'est pas éphémère comme celle du Poirier sur Aubépine ; 15 ans de récoltes sur de grandes surfaces l'établissent indubitablement.

De là à conclure et à affirmer que cette durée serait presque indéfinie ou égale à celle des anciennes vignes il n'y a qu'un pas, et il a été vite franchi par l'aveugle confiance des uns, par le désir de pousser à la reconstitution, des autres.

La vigne serait donc la seule plante sur laquelle la greffe n'aurait pas d'influence marquée ? C'était bien peu probable *et cela n'est pas.*

Mais d'abord, quelle est l'influence générale de la greffe ?

Cette influence est fort diverse.

Je ne crois pas pouvoir mieux faire pour l'indiquer que de citer ici en entier le Résumé qu'en a fait Thouin dans son admirable traité de la greffe publié en 1820.

Changements qu'opèrent les greffes

« Les sujets ne changent pas le caractère essentiel des « arbres dont ils reçoivent les greffes, mais ils le modifient « souvent.

« Nous allons citer quelques exemples de ces modifica- « tions : elles se font plus particulièrement remarquer.

« 1° *Dans la grandeur.* — Ainsi les pommiers qui, gref- « fés sur franc, s'élèvent à 7 ou 8 mètres, greffés sur Para- « dis, atteignent à peine la hauteur de 2 mètres. Le Sorbier « des chasseurs venu de graines dans nos jardins s'élève « à la hauteur d'un arbrisseau ; lorqu'il est enté sur Aubé- « pine, il forme un petit arbre de 8 mètres de haut.

« 2° *Dans le port.* — Ainsi, le Ragouminier (*Prunus pu-*
« *mila L.*), produit par ses graines, est un arbuste qui rampe
« sur la terre et s'élève rarement au-dessus de 60 centimè-
« tres : greffé sur Prunier, ses tiges droites, réunies en fais-
« ceau, parviennent à la hauteur de plus d'un mètre.

« Le Cytise à feuilles sessiles (*Cytisus sessifolius L.*),
« venu de semences, est un sous-arbrisseau d'un port étalé
« et grêle. Greffé sur le Cytise des Alpes, il forme un buis-
« son touffu, arrondi et de 1m50 de haut.

« 3° *Dans la robusticité.* — Ainsi, le Néflier du Japon,
« greffé sur l'Epine blanche, a passé au Muséum plusieurs
« de nos hivers en pleine terre, tandis que la gelée a fait
« périr, pendant les mêmes années, plusieurs individus
« francs de pied.

« Un individu de Chêne à feuille de saule (*Quercus phel-*
« *los L.*), greffé sur l'Yeuse, a supporté, sans abri, pendant
« cinq jours consécutifs, 16 à 17 degrés de froid, et des in-
« dividus de la même espèce, venus de graines, sont morts
« à 7 degrés et demi de gelée.

« 4° *Dans la fructification plus ou moins abondante.* —
« Les Robinia roses, satinés et visqueux, greffés sur d'au-
« tres espèces du même genre, donnent rarement des grai-
« nes, et n'en donnent jamais qu'en très petit nombre ; tan-
« dis que, francs de pied, ils en produisent souvent une as-
« sez grande quantité. Au contraire, les Sorbiers des oise-
« leurs et de Laponie, les Pommiers hybride et à bouquets,
« se chargent d'une quantité de fruits deux fois plus consi-
« dérable, étant greffés, les premiers sur Aubépine et les
« seconds sur Pommier sauvageon, que lorsqu'ils sont pro-
« venus de leurs semences.

« 5° *Dans la grosseur des fruits.* — Beaucoup de fruits
« charnus, et particulièrement ceux à pépins, sont plus vo-
« lumineux souvent d'un cinquième, d'un quart, quelquefois
« même d'un tiers sur les arbres qui ont été greffés, que sur
« les arbres de la même variété provenus de semences.

« 6° *Dans la qualité des graines.* — Le grossissement
« du péricarpe influe rarement sur la grosseur des semen-
« ces ; au contraire, elles sont, en général, mieux nourries,
« plus nombreuses et plus fertiles sur les individus prove-
« nus de graines que sur ceux qui ont été greffés. Cette dif-
« férence est d'autant plus sensible que les arbres sont cul-
« tivés depuis longtemps et s'éloignent davantage de leur

« état sauvage. On en trouve des exemples dans diverses « variétés de pommiers, de poiriers et autres arbres fruitiers.

« 7° *Dans la saveur des fruits.* — Si le sol, le climat, les « saisons, l'humidité, la sécheresse, la lumière et surtout la « chaleur, influent sur la qualité des légumes et des fruits, « comme cela n'est pas douteux, à plus forte raison les su- « jets soumis à toutes ces influences et dont la sève, élabo- « rée par leurs organes, sert d'aliment aux greffes, doivent- « ils modifier la saveur des productions de celles-ci. Ils ne « pourront pas transformer une prune, une cerise, une pê- « che, un abricot, une pomme, etc. en fruits d'un autre « genre, comme l'ont pensé quelques personnes; mais ils « influeront certainement d'une manière sensible sur leur « goût. Ainsi, le Prunier de reine-claude, greffé indistincte- « ment sur différentes variétés de sauvageons de son es- « pèce, produit des fruits insipides sur les uns et délicieux « sur les autres ; les cerisiers greffés sur le Mahaleb, sur le « Laurier cerise ou sur le Merisier des bois, donnent des « fruits dont les saveurs sont très différentes.

« 8° *Enfin, dans la durée de leur existence.* — La plupart « des arbres fruitiers, et surtout ceux de la division des « fruits à noyaux, vivent moins longtemps lorsqu'ils ont été « greffés que lorsqu'ils sont venus de semences. Parmi les « arbres à fruits à pépins, dans le genre du Pommier par « exemple, le maximum de la longévité des individus gref- « fés sur Paradis est de 15 à 25 années, les individus entés « sur franc vivent jusqu'à 120 ans et ceux qui, provenus de « semences, n'ont été ni greffés ni soumis à la taille, peu- « vent vivre 200 ans et au delà. Cependant, l'effet contraire « se présente quelquefois parmi les arbres d'autres séries, « et particulièrement parmi les arbres étrangers : ceux-ci, « greffés sur des espèces indigènes robustes, vivent plus « longtemps que les individus de même espèce provenus de « leurs graines; tels sont les Pavia rouge et jaune greffés « sur Marronnier d'Inde, les Sorbiers des chasseurs et de « Laponie entés sur l'Epine blanche, etc., etc. »

Je crois devoir ajouter à ces observations de Thouin quelques autres effets de la greffe, que j'ai observés moi-même.

9° *Dans la sensibilité à l'action des cryptogames qui attaquent les racines.* — Ainsi les mûriers greffés, quoique étant peut-être les arbres qui souffrent le moins du greffage probablement parce qu'ils sont greffés sur franc et qui,

quoique greffés, deviennent plusieurs fois centenaires, sont dévastés depuis quelques années par l'Agaricus Melleus qui arrivera à n'en pas laisser un, tandis que francs de pied ils résistent d'une façon remarquable.

Il en est de même pour la Vigne, quand du mûrier l'Agaricus Melleus passe à elle. S'il s'agit de vignes non greffées, quelques pieds seulement en meurent dans le voisinage du mûrier mort, tandis que s'il s'agit de vignes greffées, le champignon fauche autour plusieurs années de suite et le mal parfois ne s'arrête pas.

10° *Certains champignons de saprophyte, c'est-à-dire d'inoffensifs sur des vignes franches de pied, peuvent devenir Parasites sur les racines des vignes greffées.* — J'ai des exemples remarquables de *Pilacre friesii* (*Rœsleria hypogea*) dévastant de vieilles greffes sur Riparia, Rupestris, Jacquez et Yorck. (Ce dernier bien moins atteint). Il en est beaucoup parmi elles dont il ne tue pas complètement le cep. Alors, la tête greffée étant morte et les racines, sauf les plus grosses, pourries et décomposées, un rejeton, réduit à quelques feuilles la première année, pousse de terre au bas du cep du côté le dernier envahi par le champignon. Ce rejeton prend peu à peu de la force d'années en années, et, après 5 ou 6 ans, finit par reconstituer un pied franc superbe. Cette résurrection a lieu malgré le champignon qui n'a plus eu de prise dès que l'influence de la greffe a cessé.

11° *Dans la sensibilité plus grande au phylloxera.* — Une même variété est plus sensible au phylloxera greffée que franche de pied, et en général d'autant plus que le greffon et le porte-greffe diffèrent davantage.

Exemple : *Le Jacquez franc de pied est beau et résiste depuis 20 ans dans les mêmes terrains où, greffé, ses défaillances sont nombreuses.*

12° *Dans l'adaptation au sol et spécialement au calcaire.* — Exemple : les Riparias francs de pied, après avoir jauni d'abord, restent souvent assez verts et finissent par bien pousser dans la plupart des terrains calcaires ; ils n'y jaunissent jusqu'à la mort que quand ils sont greffés. Suivant le cépage greffon, le jaunissement est d'ailleurs plus ou moins intense.

13° *Dans une maturité plus hâtive des fruits.* — C'est le fait qui a frappé tout d'abord tous les planteurs de vignes greffées. Chaque cépage greffé sur Riparia mûrit huit jours plus tôt que le même cépage franc de pied. C'est un avan-

tage pour les vins communs et plutôt un désavantage pour les grands vins. La maturité est relativement plus hâtée dans le Nord que dans le Midi. La différence des époques de maturité des greffes et des francs de pied diminue avec l'âge des ceps et elle est, d'ailleurs, d'autant moindre que le porte-greffe est plus voisin du greffon. Exemple : *elle est moins hâtée sur Franco×Rupestris, sur Vialla, sur Jacquez que sur Riparia et que sur Rupestris.*

Pour compléter cet aperçu des effets de la greffe sur la vigne, je crois devoir passer en revue pour les vignes greffées les effets déjà signalés par Thouin pour d'autres végétaux.

Modification dans la grandeur — La diminution de taille est manifeste. Cet effet se produit surtout après 7 ou 8 ans de greffes. La vigne greffée ne peut plus couvrir des tonnelles, faire des hautains étendus comme le faisait la vigne franche de pied, et il faut la réduire vers 10 ans de greffe à des proportions minimes comparé à ce qu'elle était jadis. J'ai déjà indiqué d'ailleurs ce fait par cet aphorisme : « *Aucune vigne greffée ne supporte longtemps les grands développements* ». Cette diminution de taille est très marquée avec les Riparias comme porte-greffes, un peu moins avec les Rupestris, et beaucoup moins avec les Franco×Rupestris. Elle varie aussi avec les cépages employés comme greffons.

Modification dans le port. — Je n'ai remarqué aucun changement.

Modification dans la robusticité. — Passé la 4e année, les vignes greffées semblent moins craindre les gelées de souche que les mêmes cépages francs de pied. Cette observation est encore à contrôler. (Remarquons, en passant, que les hybrides de Rupestris francs de pied ont une résistance presque absolue au froid et qu'ils permettront d'étendre la culture de la vigne en altitude et en latitude).

Modification dans la fructification. — Les vignes greffées sur Riparia sont d'abord plus fructifères que les franches de pied; mais avec l'âge la différence s'atténue et même pourrait changer de sens. Cette augmentation de fertilité est surtout remarquable pour certains cépages normalement peu fertiles et qui sont souvent ceux qui font le meilleur vin, tels que le Pineau, les Cabernets, la Syrah. On peut, en outre, souvent tailler court des cépages qui, francs de pied, ne produiraient qu'à long bois.

Les vignes greffées sur Rupestris sont, en général, tout d'abord moins fertiles que franches de pied, mais tendent à le devenir autant avec l'âge. Les Rupestris sont portés, en outre, avec certains greffons, la Syrah par exemple, à ne produire que tous les deux ans une récolte très belle, il est vrai, tandis que les mêmes cépages greffés sur Riparia produisent tous les ans une récolte moyenne. Pour chaque porte-greffe par rapport à chaque greffon, il y aurait, d'ailleurs ainsi, des observations particulières à faire.

Modification dans la grosseur des fruits. — L'augmentation de la grosseur des grains n'est que peu sensible, mais elle l'est cependant.

Modification dans la qualité des graines. — Je n'ai pas fait d'observations spéciales à ce point de vue; mais la greffe diminue en général la coulure des cépages qui y sont sujets et fait nouer, sur chaque grappe, des grains qui, sans elle, ne noueraient pas; les pépins de ces grains sont souvent peu nombreux et plus ou moins atrophiés, ce qui fait que le raisin rend plus de jus : c'est donc un avantage au point de vue agricole. Cependant, la greffe augmente la coulure chez quelques rares cépages dont les étamines sont, chez les francs de pied, droites mais juste assez longues pour atteindre le niveau du stigmate. Elles deviennent *en étoile* chez les greffés et, de ce fait, la pollinisation devient difficile, ce qui entrave la fécondation.

Modification dans la saveur des fruits. — Il n'est plus douteux pour moi que la greffe ne diminue, dans une certaine mesure, la qualité du vin. Cette diminution, faible pour les vins communs ou ordinaires, est largement compensée pour eux par le surcroît de récolte. Pour les grands vins, il y a lieu, au contraire, de s'en préoccuper sérieusement. Ce n'est pas ici, d'ailleurs, la place d'indiquer tous les moyens d'y parer. J'en exquisserai seulement un seul. La diminution de qualité paraît dépendre surtout de la sensibilité du porte-greffe à la sécheresse. Les américains la craignent tous beaucoup ; tandis que les Vinifera ne la craignent pas du tout. *Certains* Franco×Rupestris, mais *certains d'entre eux seulement*, tiennent du Vinifera la faculté de résister à la sécheresse et *le greffage n'atténue pas* cette précieuse faculté. Greffer sur eux est donc une manière d'éviter les effets de la sécheresse, et je le conseille pour les grands crus et même les simples bons vins récoltés sur des coteaux qui y sont sujets.

Modification dans la durée de leur existence. — La greffe produit son effet ordinaire : diminuer la longévité. Quand on suit avec soin dans le Midi les vignobles les plus anciennement reconstitués, *cet effet est patent.* Pour moi, *je crois être large* en estimant qu'en présence du phylloxera les vignobles reconstitués sur Riparia seront décrépits vers une moyenne de 25 à 30 ans de greffe. Il y aura peut-être des exceptions, mais ce ne sera que dans des conditions de fertilité du sol ou de soins culturaux tout particuliers. Sur Rupestris, ils dureront probablement un peu plus. Les quelques greffes anciennes que nous avons sur Cordifolia indiquent que si ce porte-greffe était d'un usage pratique il donnerait plus de durée. Enfin j'ai grand espoir dans les Franco-Américains, porte-greffes bien plus voisins de leur greffon, et sur lesquels la greffe se rapproche plus de la greffe sur franc. Mais ce ne sont que des espérances, les plus anciennes greffes sur eux ayant seulement 11 ans d'âge. — La nature du cépage greffon aura certainement une influence sur la durée comme en ont les variétés de poiriers pour la durée des poiriers greffés sur cognassiers. — Le climat me paraît devoir en avoir une aussi. Dans le Nord, les vignes greffées poussent plus long et plus longtemps que dans le Midi. Ce pourrait être pour elles une cause de plus de durée et quelques faits observés me portent à le préjuger. Par contre, elles auront dans le Nord à compter avec le Pourridié qui, nous l'avons vu, est rendu plus nocif par le greffage. — (Je dois faire remarquer que ces conclusions relatives à la longévité sont un peu prématurées puisque les plus anciennes greffes sur Riparia, en nombre notable, ne datent que de 1879-1880, et les *vrais champs* d'un an ou deux plus tard).

Une durée de 25 à 30 ans est d'ailleurs bien suffisante pour que la culture de la vigne soit largement rémunératrice. Le tout est de se l'assurer, cette durée de 25 à 30 ans ! et pour cela, après avoir fait le meilleur choix possible, et du porte-greffe et du greffon, de ne négliger aucun soin cultural.

Examinons ce que ces observations peuvent avoir d'utile pour la reconstitution du Jura.

Mais d'abord, a-t-on intérêt, dans le Jura, à se préoccuper de tous ces détails ? Le Midi s'est bien reconstitué sans avoir souci de tant de choses ! Je répondrai : Certainement oui. Le Midi s'est reconstitué ; mais combien hâtivement,

et que de vignes sont et seront à refaire ! Le Midi a très bien fait d'agir ainsi parce que le haut prix du vin, très cher au moment de la crise, l'engageait à se hâter et à arriver bon premier : ce qu'il a fait. Mais ceux qui ne l'ont pas fait, pourquoi ne profiteraient-ils pas de l'expérience de ses succès et de ses échecs ?...

Du reste, le problème de la reconstitution n'est pas le même pour les départements méridionaux à vins communs, tels que l'Hérault, où il s'agit avant tout de récolter vite et beaucoup ; où, dans ces vastes plaines on défonce à la vapeur à 200 francs l'hectare ; où, planté en boutures, le porte-greffe est greffé sur place l'année suivante. A la 3e année, on a demi-récolte ; à la 4e, récolte entière !

Qu'importe, dans ces conditions, que la vigne dure plus ou moins, surtout quand, n'ayant guère à craindre ni gelées ni coulure, après 10 ou 15 ans elle a payé sa place au centuple ?

Il n'en est pas de même de la région du Nord où le vin étant bien meilleur a, il est vrai, plus de prix, mais où la reconstitution est autrement difficile et chère ; où les récoltes sont précaires et où il faut avant tout que la vigne dure pour être assuré d'en tirer un bon produit.

Il y a donc intérêt à se préoccuper de l'effet de la greffe au point de vue de l'avenir des vignes greffées du Jura. Mais s'il faut s'en préoccuper, il ne faut pas *trop* s'en préoccuper. A vouloir trop bien faire, on tombe dans les minuties, et on risque en s'exagérant les difficultés de se créer soi-même des obstacles chimériques à la reconstitution.

J'aime par-dessus tout les vignes franches de pied, et j'ai consacré ma vie à leur recherche ; mais en attendant que nous en ayons d'équivalentes aux anciens cépages il faut savoir nous accommoder des greffes, et ma conviction profonde est que le vigneron peut faire avec elle le plus excellent et le plus pratique ménage.

Quand on n'a pas ce que l'on aime,
Il faut aimer ce que l'on a.

C'est la vieille devise de la sagesse de nos pères, et avec un peu de savoir-faire et de bonne volonté tout finit souvent par n'en aller que mieux. Du reste, pour la greffe, les qualités sérieuses, c'est-à-dire la mise à fruits bien plus prompte que pour les vignes franches de pied, la maturité plus hâtive et, si elle se confirme, la moindre sensibilité aux gelées

de souche sont d'immenses avantages qui compensent bien les soins un peu minutieux qu'exige la nouvelle viticulture, moins simple et moins rudimentaire que l'ancienne, mais en somme fort simple encore et à la portée de tous dès que l'accoutumance en sera venue et que la routine en sera bien établie.

Je n'examinerai donc, au point de vue du Jura, que ceux des effets de la greffe qui me paraissent pour lui d'importance majeure.

1° De ce que les vignes greffées ne supportent pas longtemps les grands développements, le Jura doit-il abandonner pour quelques-uns de ces principaux cépages, le Ploussard (1) entre autres, sa vieille taille à long bois ? Je ne le crois pas.

Puisque, pour ce mode de taille, la plantation doit se faire suffisamment serrée : 1^{m} à 1^{m}30 en tous sens (ce qui est l'essentiel pour qu'il n'y ait pas plus tard de trop grands vides), on sera toujours à temps, l'âge venant, de réduire le cep greffé à ce qu'il peut supporter de bois, pour conserver une végétation suffisante. Le Franc-Comtois est trop bon vigneron pour ne pas trouver alors pour cela la meilleure pratique.

2° Nous avons vu qu'en terrain calcaire la greffe augmente la chlorose et que tel porte-greffe, le Riparia par exemple, qui ne jaunit que peu et se développe suffisamment franc de pied, peut jaunir jusqu'à la mort une fois greffé : L'intensité de cette chlorose varie avec la nature du cépage greffon. Dans les terrains les plus calcaires tout est si jaune que les degrés frappent moins, mais dans les terrains moyennement calcaires les différences sont très remarquables et ont une importance pratique.

Ainsi, dans les terrains moyennement calcaires, un Riparia greffé en Colombar ne jaunira pas beaucoup plus que franc de pied; tandis que greffé en Folle, il sera brûlé de chlorose; de même greffé en Carignan, comparativement au Cinsaut, en Aligoté, comparativement au Chardonnet ou au Melon. Cette faculté de moins jaunir les uns que les autres sur un même porte-greffe est ce que j'ai appelé le *pouvoir*

---

(1) Je crois devoir dire en passant que la taille appliquée au Ploussard est celle qui conviendra le mieux d'appliquer aux Hybrides de Rupestris, producteurs directs : courgées en arc qu'on devra, je crois, *moucher* (pincer ou écimer) plus tôt que pour le Poulsard.

chlorosant intrinsèque ou *la facilité à chloroser* de chaque cépage greffon. Elle paraît jusqu'à un certain point indépendante de l'affinité du greffon avec son porte-greffe.

On voit l'importance de cette observation. On pourra, avec un porte-greffe donné, le Riparia par exemple, reconstituer tel terrain calcaire en y greffant dessus de l'Aligoté, tandis qu'on ne pourra reconstituer ce même terrain avec le même porte-greffe en y greffant du Chardonnet.

Depuis que nous sommes sûr d'avoir d'excellents porte-greffes pour les calcaires, cette observation a moins d'importance; mais elle en a toujours et même sur eux il ne faut pas négliger de greffer de préférence, quand on le peut, les cépages qui, eux aussi, sont le moins portés à jaunir. On met ainsi toutes les chances de succès de son côté, et pour les terrains les plus difficiles, tels que les craies et certaines marnes, il n'est pas inutile, il est même presque nécessaire de se garder de la chlorose à la fois à l'aide du porte-greffe et à l'aide du greffon.

La facilité à chloroser des cépages du Jura est indiquée dans le Tableau ci-joint, où ils sont classés en *plus chlorosant* et *moins chlorosant*. Ceux, malheureusement bien nombreux, pour lesquels je n'ai pas de données certaines sont mis dans la colonne : *Facilité à chloroser inconnue.*

3° Nous avons vu aussi que la nature du cépage greffon influe sur la durée du plant greffé.

Si, en terrain non calcaire mais moyennement fertile, on étudie une collection de divers cépages greffés sur un même porte-greffe, le Riparia par exemple, on remarque qu'à la 4ᵉ année de greffe tout est à peu près également vigoureux. Si on étudie cette même collection vers la 8ᵉ ou 10ᵉ année de greffe, on remarque que certains cépages ont maintenu leur vigueur et certains autres sont devenus moyennement vigoureux et d'autres très peu vigoureux ou presque rabougris.

Telle est l'influence du cépage greffon. Cette influence varie avec le porte-greffe, mais en somme presque proportionnellement pour l'ensemble des cépages, c'est-à-dire que sur les porte-greffes qui donnent aux greffes une vigueur supérieure à celle que donnent les Riparias, notamment sur les Franco×Rupestris, les mauvais greffons conservent une vigueur suffisante, au lieu de se rabougrir comme sur Riparia; mais que, ils sont quand même presque toujours distancés par les bons. En somme, l'ordre de vigueur est à

peu près généralement constant sur tous les porte-greffes. (Il paraît inutile de trop insister sur quelques exceptions très remarquables que souffre cette règle. Je les signale d'ailleurs en observation dans les tableaux toutes les fois qu'elles me paraissent certaines).

Ce fait du rabougrissement de la 7e à la 12e année de certains cépages et du maintien de la vigueur de certains autres explique que quelques départements méridionaux, tels que l'Hérault, se soient reconstitués très facilement et pour ainsi dire tout seuls, et que d'autres, tels que le Var, aient une reconstitution si difficile, et que les déboires y soient fréquents. C'est que les premiers ont pour cépages dominant et adaptés à leur situation économique des cépages bons greffons : l'Aramon, le Carignan, la Clairette ; et les autres des cépages mauvais greffons : le Morvèdre, le Cinsaut. C'est si vrai, que quelques territoires du département de l'Hérault qui cultivaient le Cinsaut et faisaient avec lui le fort bon vin de St-Georges ont dû y renoncer depuis le greffage et recourir au Carignan et à l'Aramon qui y donnent médiocre comme qualité, mais qui s'y conservent suffisamment vigoureux.

A mérite égal, on doit donc greffer de préférence et sur tous les porte-greffes les cépages qui restent le plus longtemps vigoureux greffés, et en terrain calcaire ceux qui chlorosent le moins.

Mais il est plusieurs cépages, greffons médiocres ou mauvais, dont on ne peut ni ne veut se passer à cause de la qualité de leurs fruits ou de tout autre raison. C'est pour ceux-là qu'il faudra surtout employer exclusivement certains porte-greffes sur lesquels leur vigueur se maintient mieux : Rupestris, hybrides de Rupestris, Franco×Rupestris. En terrain calcaire, quand on veut employer les cépages qui chlorosent facilement, il faut ainsi être beaucoup plus sévère pour le porte-greffe et ne se servir pour les porter que de ceux qui craignent le moins le calcaire.

On voit donc l'importance qu'il y aurait à classer tous les cépages français *en bons*, *moyennement bons* et *mauvais greffons*, et en *très chlorosant* et *moins chlorosant*.

Cet immense travail, je n'ai pas craint de l'entreprendre, à l'aide de nombreux collaborateurs, il est vrai, et il en est résulté les Tableaux qui accompagnent mon Rapport au Congrès de Lyon, 1894. *(S'y reporter pour les détails)*.

Le tableau que je joins ici en est tiré, mais corrigé et refondu : j'ai corrigé d'abord quelques grosses erreurs de synonymies et d'identification de cépages à l'aide du présent livre même de M. Rouget. Ensuite je l'ai refondu pour le mettre d'accord avec sa classification si rationnelle des cépages jurassiens.

Je n'ignore pas que ce tableau contient de nombreuses lacunes et doit contenir de nombreuses erreurs. La raison en est que les cépages du Jura n'existent guère en greffes anciennes que dans quelques rares collections, et qu'on ne peut, pour eux, avoir les données certaines que j'ai pour les cépages plus méridionaux dont il existe des champs entiers de vieilles greffes.

Tel quel, je crois qu'il peut déjà rendre des services.

C'est pour cela que j'ai prié M. Rouget de me permettre de l'insérer dans son livre.

C'est aussi pour que je puisse demander à ses lecteurs leur collaboration à l'œuvre que j'ai entreprise. Je demande donc à tous ceux qui, en l'étudiant, en comprendront l'importance et en verront les imperfections, de vouloir bien me faire part de ce qu'ils observeront sur la facilité à chloroser et la différence de vigueur des divers cépages qu'ils cultivent. Ils m'aideront ainsi à compléter et à rectifier ce Tableau et les Tableaux similaires, que je prépare depuis plusieurs années pour un travail d'ensemble sur tous les cépages de France.

Il me reste à m'excuser auprès de M. Rouget et auprès de ses lecteurs d'avoir si longtemps abusé de leur bienveillance. Mon excuse sera le but commun que nous poursuivons tous : le relèvement viticole de notre pays et en particulier de cette belle province de Franche-Comté que le phylloxera a tant éprouvée.

Aubenas, le 15 juin 1897.

G. COUDERC.

TABLEAU indiquant pour les terrains calcaires la facilité à chloroser, et, pour tous les terrains, la vigueur et la durée relative des Cépages du **Jura** quand ils sont greffés comparativement sur un même porte-greffe et SPÉCIALEMENT SUR RIPARIA.

	NOMS	SYNONYMES	En terrain calcaire greffés sur un même porte-greffe SONT à la 3e année de greffe relativement: MOINS chlorosés	PLUS chlorosés	Dans tous les terrains greffés sur un même porte-greffe SONT vers la 9e année de greffe: TRÈS vigoureux	ASSEZ vigoureux	PEU vigoureux	FACILITÉ à chloroser non connue	OBSERVATIONS
CÉPAGES A RAISINS ROUGES & GRAINS OBLONGS	Ploussard.	*Poulsart, Arbois, Mecle, Methie.*	Ploussart	»	»	Ploussart	»	»	Très peu chlorosant.
	Trousseau.	*Triffaut.*	»	Trousseau	Trousseau	»	»	»	Extrêmement vigoureux de l'avis unanime.
	Maldoux.	*Margillin, Mandoux, Argilleh,* Mondeuse, *Grand-Picot, Persagne.*	»	Maldoux	»	Maldoux	»	»	En Savoie, 16 réponses à mon questionnaire indiquent ce cépage comme vigoureux, 11 comme assez vigoureux, 6 comme peu vigoureux. Il y existe une vigne de Mondeuse sur Riparia Baron Périer greffée en 1879 et toujours belle et fructifère. — La Mondeuse est un des très rares Vinifera résistant au black-rot.
	Teinturier.	*Plant qui Toche, Noirauh, Teinturier du Cher.*	»	Teinturier	»	»	Teinturier	»	Le Teinturier du Cher est un des plus mauvais greffons.
	Gamai.	*Gaumez.*	Gamai	»	»	Gamai	»	»	Il y a, quoiqu'on en dise, plusieurs variétés de Gamai qui ne conservent pas toutes également leur vigueur avec l'âge. Les plus vigoureux sont le Geoffrey, le Bévy et le Gamai rond, le moins vigoureux le Malain; les plus fertiles sont : l'Arcenaut et le Picard; ceux qui font le meilleur vin : le Gamay rond, le Bévy, le Geoffrey et le Picard.
	Mesy.	*Petit Moisi, Pineau Moisi.*	»	»	»	»	»	»	Aucun renseignement.
	Pineau.	*Savagnin noir (du Jura), Pinot fin, Noirien (de Bourgogne).*	»	Pineau	Pineau	»	»	»	J'ai quelques Pineaux greffés de 1879 qui sont toujours vigoureux. Par contre, les Pineaux chlorosent très facilement.
	Pineau hâtif.	*Pineau de juillet, Pineau Magdeleine, Ischia noir, Morillon Parisien, Morillon hâtif.*	»	»	»	Morillon hâtif	»	Morillon hâtif	Le Pineau ou Morillon Pommier, qui est aussi hâtif, paraît différent. Il est plus fertile et a le parfum caractéristique des Pineaux plus développé. J'ai de vieux Pineaux Pommier fort vigoureux.
	Meunier.	*Morillon Meunier, Pineau Meunier, Morillon Taconné, Noirin de Vuillafans.*	»	»	»	Meunier	»	Meunier	Un des cépages qui remontent le plus au Nord.
CÉPAGES A RAISINS BLANCS & GRAINS OBLONGS	Lignan.	*Poulsard blanc précoce, Jouanneux,* Magdeleine royale.	»	»	Lignan	»	»	Lignan	J'ai quelques Magdeleines greffés de 1878, sur Riparia, qui se maintiennent vigoureux. Toutes les Magdeleines sont très vigoureuses greffées. J'ai des vieilles greffes de Magdeleine royale, de Magdeleine Angevine et de *Frueh Weiss Magdalena.*
	Verjus.	*Bordelais.*	»	»	Verjus	»	»	Verjus	Comme toutes les Panses, est extrêmement vigoureux greffé.
	Cinquien.	*Quienquin.*	»	»	Cinquien	»	»	Cinquien	Vigoureux, mais n'a que 5 ans de greffes.
	Savagnin blanc.	*Grün Traminer, Edel Traube, Weiss Frenschen, Gentil blanc, Naturé, Fromentau, Bon blanc, Violair, Blanc brun.*	»	»	Savagnin	»	»	Savagnin	J'ai des Savagnins greffés de 1878 sur Riparia qui conservent bien leur vigueur, mais ils sont taillés à court bois et à cette taille très peu fructifères. Leur vigueur n'est, d'ailleurs, que moyenne.
	Savagnin rose.	*Roth Traminer, Roth Frenschen, Fromental rouge.*	»	»	Traminer	»	»	Traminer	D'après une seule observation faite en Savoie, les Savagnins seraient peu chlorosants.
	Bargine.		»	»	»	»	»	»	Pas de renseignements.
	Meslier.	*Maillé, Mayé, Meslier du Gâtinais? Meslier Parisien? Montil de la Charente-Inférre? Petite Chalosse* Jaune *du Bordelais?*	»	Meslier du Gâtinais	»	Meslier du Gâtinais	»	»	Le nom de Meslier devrait être supprimé comme nom principal parce qu'il paraît y avoir 5 cépages différents portant ce nom. Le petit Meslier du Gâtinais est probablement différent de celui dont il s'agit ici, qui est sûrement le Petit Mielleux (*Der Kleine Melhsüsse*) de Stolz. — Il est curieux de relire dans cet auteur tout le bruit qu'on fit en Alsace autour du Petit Mielleux, en 1789, après quelques années froides. La réclame fut à peu près identique à celle d'aujourd'hui, puis les années normales revenant, le Petit Mielleux, comme toutes les vignes sans qualité et trop précoces, est retombé dans son rôle secondaire pour faire place aux anciens cépages plutôt légèrement tardifs pour la région, qui, seuls, dans chaque région, font les bons vins. — Le M. Parisien ou Meslier de Suresne paraît identique au Montil de la Charente-Infre, Petite Chalosse Jaune, qui est très vigoureux greffé mais fort chlorosant. — M. Parmain distingue comme Stolz, d'ailleurs, le Meslier vert ou jaune, le vert étant le seul bon, et l'Arbonne qui est un Meslier à gros grains précoce, peu fertile. Le Meslier St-François est très résistant au mildiou, mais fort sensible au black-rot.
	Pourrisseux.	*Gamai blanc.*	»	»	»	»	»	»	Pas de renseignements.
	Fariné blanc.	*Ferney Gauche blanc.*	»	»	»	»	»	»	Pas de renseignements.
CÉPAGES A RAISINS ROUGES & GRAINS RONDS	Argant.	*Gros Margillin, Rouillot.*	Argant		Argant	»	»		Voisin du Portugais bleu dont il a la résistance relative au phylloxera et au mildiou. Greffé est, comme il était franc de pied, le plus vigoureux cépage de la région. D'après deux observateurs, très peu chlorosant.
	Petit Béclan.	*Petit-Margillin, Saut noir de St-Amour.*	»	»	»	»	Petit Béclan	Petit Béclan	
	Muscat noir.		»	»	Muscat noir	»	»	Muscat noir	Tous les Muscats, sauf le Précoce de Saumur et le Muscat d'Alexandrie, sont très vigoureux greffés.
	Frankenthal.	*Damas noir, Noirin d'Italie.*	»	»	Frankenthal	»	»	Frankenthal	J'ai des Frankenthal d'une extrême vigueur, mais ils sont greffés sur hybrides et pas très anciens.
	Gros Béclan.	*Gros noir, Gronnat, Gros Noirin, Pineau Gros Noir Pourret, Mausaguin, Saux noir, Mourlan noir, Pineau gros noir, Poireau, Peloursin? Durif?*	Gros Béclan	»	Gros Béclan	»	»	»	Le Mourlan noir qui, pour quelques personnes, diffère du Gros Béclan, serait le Durif des pépiniéristes, Pineau de Romans, Pineau de l'Ermitage, Grosse Syrah, etc... C'est, du reste, très facile à vérifier, vu que le Durif est le *Plant fourchu* par excellence, chaque pied portant au moins un sarment bifurqué et fascié. Il peut se faire, d'ailleurs, que le Durif soit une variation par bourgeon du Mourlan noir. On sait que les fasciations de sarments sont concomitantes du grossissement de la pulpe des grains qui a fait remarquer le plus souvent la variation par bourgeon et a engagé à multiplier le bois du courson qui la présente.
	Corbeau.	*Margillin, Charbonneau, Charbon noir, Noir un d'Espagne, Douce noire, Turino.*	»		»	Corbeau	»	Corbeau	J'ai des greffes de Corbeau, sur Riparia, de 1878. Donné par 14 correspondants comme peu vigoureux; l'est peu comparé à son ancienne vigueur. Ne peut plus constituer de grands treillages comme autrefois. Du reste, aucun cépage greffé ne supporte longtemps les grands développements.
	Bregin.		»	»	»	»	»	»	Pas de renseignements.
	Valais noir.	*Taquet, Faquet, Troussey.*	»	»	»	Valais noir	»	Valais noir	
	Enfariné.	*Gaillard, Bregin bleu, Brezin de panpan, Orison, Gouai noir, Chamoisien, Grisard.*	Enfariné	»	»	Enfariné	»	»	
	Gueuche noir.	*Foirard noir, Gouais noir, Gros Plant, Plant d'Arlay.*	»	»	»	Gueuche noir	»	Gueuche noir	
	Dameret.	*Valais noir de Poligny, Foirard noir d'Arbois, Valdenois.*	»	»	»	»	»	»	Pas de renseignements.
	Rougeain.	*Plant de haie.*	»	»	»	»	»	»	Pas de renseignements.
	Chasselas noir.	*Mornin noir, Grenu.*	»	Mornin noir	Mornin noir	»	»	»	Un des cépages les plus productifs et qui remonterait le plus au Nord.
CÉPAGES A RAISINS BLANCS & GRAINS RONDS	Chasselas.	*Valet blanc, Mourlan blanc, Fendant blanc.*	»	Chasselas	Chasselas	»	»	»	Les Chasselas, par une remarquable exception à la règle générale, se rabougrissent plus vite sur Rupestris que sur Riparia. Il existe, du reste, une foule de variétés de Chasselas, ce qui n'étonnera pas quand on saura que le Chasselas se reproduit de graine presque identique à lui-même comme se reproduit le blé. Tous ces Chasselas sont cependant différents et peuvent avoir une durée de greffe différente. Leur facilité à chloroser peut différer aussi. Il importe d'étudier les variétés de Chasselas facilement distinguables telles que les Fendant, le Chasselas de Fontainebleau, celui de Montauban et celui de Touland. Le Chasselas Vialet se conserve plus longtemps vigoureux que la plupart des Chasselas blancs. Tous les Chasselas ont une certaine résistance au black-rot.
	Muscat blanc.		Muscat blanc	»	Muscat blanc	»	»	»	J'ai des Muscats de Frontignan greffés de 1878, toujours vigoureux mais peu fertiles. Le Muscat de Jésus est, au contraire, très fertile greffé et d'ailleurs fort vigoureux.
	Chardonnay.	*Melon, Gamai blanc de l'Etoile, Roussette, Moulan, Luisant, Pineau blanc, Refay, Lusannois, Beaunois? Epinette?*	»	»	»	»	»	»	Quelque désir que j'ai de simplifier, il m'est impossible, malgré leur ressemblance, d'identifier le Chardonnay ou Pinot blanc de la Côte-d'Or à l'Epinette de Champagne, le Beaunois de l'Yonne. Le Chardonnay craint énormément le calcaire et le Beaunois vient dans les craies les plus pures où tout autre cépage se refuse à pousser. Du reste, le Chardonnay a presque toujours des vrilles anormales et autres accidents de végétation que n'a pas le Beaunois.
	Aligoté.	*Giboudot blanc, Vert blanc.*	Aligoté	»	Aligoté	»	»	»	L'Aligoté est peut-être le moins chlorosant de tous les cépages et permet, en terrain calcaire d'employer des porte-greffes qui ne pourraient supporter d'autres greffons.
	Melon.	*Gamai blanc, Grosse Bourgogne.*	»	Melon	»	Melon	»	»	Le Riparia convient peu au Melon, Peu vigoureux d'abord, sa vigueur paraît croître avec l'âge.
	Burger.	*Bourgeois blanc, Allemand blanc, Elbling Weisser, Facun Gouais.*	»	»	Burger	»	»	Burger	
	Gueuche blanc.	*Foirard blanc, Gouais.*	»	»	Gueuche blanc	»	»	Gueuche blanc	
	Fariné blanc.	*Ferney, Gauche blanc, Gros blanc, Blanc vert.*	»	»	»	»	»	»	Aucun renseignement.

Les Vignobles du Jura

et de la Franche-Comté

Synonymie, description et histoire des Cépages qui les peuplent.

Il est, croyons-nous, peu de vignobles qui aient été l'objet d'autant d'études et de notices que ceux de la Franche-Comté, et en particulier ceux du Jura. Sans parler de l'essai de Jean Bauhin, au seizième siècle, on n'en compte pas moins de neuf ou dix parus en ce siècle, et cela sans avoir lassé la curiosité ni épuisé l'intérêt qui s'y attache; mais aussi sans avoir réussi à résoudre tous les problèmes de synonymie qu'engendrent le nombre de cépages que nous cultivons, et la diversité des noms qu'ils portent dans les différents territoires.

Venu l'un des derniers et ayant quelque peu bénéficié des travaux de quelques-uns de mes devanciers, on a bien voulu prêter quelque attention à une notice descriptive, traitant de la plupart des cépages du Jura et de leur culture, publiée en 1872, sous le titre d'*Ampélographie salinoise*, dans le *Bulletin* de la Société d'Agriculture, Sciences et Arts de Poligny, à laquelle cette Société a accordé la plus haute de ses récompenses, et qui a été aussi l'objet d'une flatteuse distinction de la part de la Société des Agriculteurs de France.

L'année suivante, dans le même recueil cité ci-dessus, j'abordais la discussion de la synonymie des mêmes cépages sans prétendre en avoir épuisé le sujet. Les vingt-deux années qui nous séparent de cette dernière date, si actives et si fécondes pour les études de toute nature, n'ont pas été sans nous fournir un appoint utile de faits et d'observations dans l'ordre plus modeste des choses qui nous occupent, appoint qui serait plus considérable si ces mêmes années n'avaient été pour la viticulture et les vignerons des temps de traverses et de pénible lutte. Tels quels, et bien qu'ils soient loin de nous donner satisfaction, ils m'engagent à reprendre aujourd'hui et à refondre en un seul travail les deux opuscules précédents, en étendant cette étude à ceux des cépages jurassiens et franc-comtois qui n'y étaient pas compris. Je désire avoir réussi à dresser une enquête sérieuse

sur tous ceux de ces plants dont la culture a eu ou a encore quelque importance, et sur leur rôle économique. En mettant en œuvre ces matériaux divers, l'ouvrier s'aperçoit que ce qui lui manque est plus considérable que ce qu'il possède, que ce qu'il ignore dépasse de beaucoup ce qu'il sait. Il a, néanmoins, la confiance qu'on lui tiendra compte de l'effort consciencieux, l'espoir de n'être pas entièrement inutile, la conviction qu'il aura aidé à faire mieux après lui.

Salins, juillet 1895.

Ch. ROUGET.

Je renonce à la division synoptique des cépages jurassiens dont je m'étais servi pour l'Ampélographie salinoise, et les partagerai simplement en *raisins noirs* et à vins rouges, et en *raisins blancs*, en prévenant que je garderai pour chacune de ces divisions l'ordre adopté dans le précédent travail.

RAISINS NOIRS

Peloussard ou Ploussard

Poulsard ou *Plussard.* — Ampélographie universelle du comte Odart.

Poulsard. — Le Vignoble, par Mas et Pulliat, n° 20.

Le cépage qui nous occupe, l'un des plus remarquables et des plus caractéristiques de notre région, présente cette particularité que le nom de *Poulsard*, dépourvu de toute signification, qui lui a été imposé par la plupart des auteurs (1) ayant traité de nos plants de vignes, n'est ni connu des

---

(1) C'est le breton Lequinio qui, à notre connaissance, s'est servi le premier de cette dénomination, dans son « Voyage dans le Jura » (Paris, 15 frimaire an IX). En publiant son premier travail dans l'annuaire de la Préfecture du Jura pour l'an XIV, Dauphin a cru devoir reproduire, mais seulement comme principal synonyme jurassien, ce nom qui avait déjà eu les honneurs de l'impression, tout en faisant remarquer qu'à ses yeux il était dénué de signification. Mais pour corriger ce vice, il propose d'autres noms qui ont l'énorme défaut de ne lui appartenir en aucune façon. J'ai démontré ailleurs que les noms proposés de Raisin-Perle, Quille de Coq et Penouleau, qu'il prête à notre plant, sont de faux synonymes qui doivent être écartés. En 1822, le Dr Guyétant, ne pouvant les admettre bien que respectueux admirateur de Dauphin, reprend ce nom de Poulsard pour principal, encore qu'il connaisse et donne celui de

vignerons du Jura, ni usité dans aucun de ses vignobles, ce qui nous engage à lui restituer son nom véritable et significatif de *Peloussard* ou *Ploussard*.

En 1620, le chapitre de Saint-Anatoile de Salins possède « au ban de Saint-Ferréol » une vigne dite la *Peloussarde*, rappelée à nouveau dans une délibération capitulaire de 1649. Lors de l'enquête viticole prescrite par l'intendant de Franche-Comté, en 1774, le subdélégué de Poligny, Saullier, place en tête de sa communication le nom des *Peloussards*, le noir et le blanc, que le sieur Champy, chargé de la communicatiou relative au vignoble d'Arbois, orthographie *Ploussard*, en le faisant précéder du synonyme *Plussard*. Chevalier, l'historien de Poligny, qui écrit à la même date son « Œnologie » polinoise, semble avoir trouvé ce nom trop imprégné de patois et écrit *Pelossard*, nom tiré de ce que pour la grosseur, au moins, son raisin rappelle la prune sauvage ou prunelle, vulgairement *pelosse*, et en patois *pelousse*, *plusse* et *pleusse*. Ces deux dernières formes ont donné *Plussard* à Arbois, et *Pleussard* à Salins.

Aussitôt qu'on sort de ce groupe central de vignobles, notre plant n'est plus désigné que par des noms qui cherchent à imiter la consonnance de celui ci-dessus et qui démontrent qu'il y est un cépage d'emprunt et non plus d'origine. Ainsi, on le nomme *Pulsard* à Lons-le-Saunier (Deleschaux, Enquête viticole de 1774), ainsi qu'à Besançon, et c'est cette forme qui est la plus répandue dans le monde officiel de la Comté, et *Pelsart* à Dole, d'après Vandelin d'Augerans (Enquête viticole de 1774).

C'est l'*Arbois* ou *Plant d'Arbois* pour tous les vignerons du département du Doubs, à partir de la partie supérieure de la vallée de la Loue, Vuillafans, Lods, Mouthier, nom

---

Peloussard pour synonyme. Le Dr Dumont, d'Arbois, en 1826, ne donne le « Poulsare » que comme nom synonyme de son Pulsare, et ne le reproduit pas dans son travail postérieur de 1845. Entraîné par l'exemple du comte Odart qui faisait alors autorité en ces matières, le frère Ogérien, en 1865, l'adopta à sa suite. Avec quelque hésitation et bien qu'un peu étonné de cette forme, j'ai cru devoir, dans l'« Ampélographie salinoise », m'incliner devant cette imposante quasi-unanimité. La publication du travail de Chevalier, en 1873, celle des notes de l'enquête viticole de 1774, ainsi que d'autres documents qui me sont parvenus depuis, autorisent à restituer à notre plant une appellation normale et tout-à-fait jurassienne.

qui indique bien le point d'où il a été tiré. Il en est de même dans les vignobles de la Haute-Saône. Au midi du Jura, depuis Saint-Amour et dans les vignobles de l'Ain avoisinant le Jura, il porte le nom de *Meythe*, *Métie*, *Mècle*, *Mescle*, qui indique que cette région a connu d'abord et surtout le Peloussard rouge ou gris, car ce nom n'est autre chose que notre mot patois, difficilement orthographiable de « meiklle » qui veut dire mélange, et s'applique aussi au cas d'une couleur confuse, intermédiaire entre le noir et le blanc, comme est le raisin de cette variété du *Peloussard* (1).

Le Ploussard a les grains d'un violet noir, oblongs, gros, juteux, d'une saveur fine et parfumée, à pellicule mince, en belles grappes bien ailées, peu serrées, à rameaux et pédoncules souples, se désarticulant avec facilité. Raisin s'égrappant aisément.

Portées sur un pétiole assez long, glabre, un peu flexueux, vert ou légèrement rosé, ses feuilles sont assez grandes, minces, anguleuses, d'un beau vert foncé en dessus, d'un vert pâle et hispidulées-pubescentes sur les nervures en dessous, profondément lobées, sinuées ou découpées en cinq lobes dont le médian est aigu ainsi que les autres dans les premières feuilles, mais obtus quoique toujours anguleux dans les moyennes et les terminales. Sinus pétiolaire large et ouvert. Dents longues et aiguës.

Bourgeonnement d'un vert brillant, presque glabre, à feuilles naissantes étalées. Vrilles très longues, minces, glabres, le plus souvent à deux lacets. Sarments herbacés, glabres et verts, rarement un peu rosés. Sarments mûrs, moyennement noués, d'un fauve grisâtre, marqués de veines plus foncées vers la base où ils sont assez souvent dilatés latéralement aux articulations, à moëlle grosse et assez cassants pour n'être pas toujours faciles à ployer en courgée.

La souche est forte lorsqu'il est planté en terrain convenable, mais elle est d'un accroissement lent comme sa mise à fruit, ce qui est cause qu'on le plante rarement dans les terres neuves où il est sujet à s'emporter en folle végétation, ce que les vignerons appellent « être vadruillard ». Quand il est en état de fertilité, on le taille en courgées qu'on a soin de choisir parmi les sarments non-ascendants ni trop rap-

---

(1) A moins que ce nom de *Mescle* ne soit dû à la présence fréquente de grains roses, dits *cul-clos*, parmi les autres grains plus noirs de la grappe.

prochés du collet de celle de l'année précédente, mais parmi ceux de force moyenne et d'une direction rapprochée de l'horizontale. Le nombre est proportionné à la force et à la vigueur du cep, et peut s'élever, mais dans des cas assez rares, au chiffre de six à huit.

Il est toujours riche de promesses, c'est-à-dire que ses apparues sont nombreuses ; elles se développent merveilleusement lorsqu'un beau printemps vient les favoriser, et quand un été à tournure méridionale, quoique sans chaleurs excessives, accompagne leur floraison et vient hâter leur maturité, notre plant est alors susceptible d'une production véritablement remarquable et élevée.

Mais sous notre climat, petit est le nombre des années aussi heureuses. Son bourgeonnement précoce l'expose aux gelées tardives et d'autant plus meurtrières qu'il est plus hâtif. Ses jeunes raisins ont beaucoup à redouter des ciels couverts, pluvieux, froids, des printemps humides, et sont exposés soit à être arrêtés dans leur croissance, soit à se ramasser en « moitelet » (martelet) jaunâtre, très caduque, ou, un peu plus tard et si leur pédoncule a pris trop de force, à s'allonger en vrilles et à couler avant la fleur. Cette époque de la floraison est la plus critique pour le Ploussard. La coulure sous ses aspects divers est le fléau le plus à craindre pour lui, et celui qui réduit le plus ses récoltes. Les mauvaises fleurs laissent trop souvent les axes de leurs nombreuses grappes entièrement dénudés et réduits à l'état de « broches », ou pourvus seulement de quelques grains clairsemés, entremêlés de millerans. De grandes chaleurs, survenant brusquement aux approches de la véraison, peuvent lui causer de sérieux dommages par la brûlure des raisins, surtout dans les terres légères ou graveleuses, et dans ces mêmes terres surtout, les étés humides à matinées fraîches l'exposent à une altération spéciale qui se manifeste dès le commencement de la véraison, les grains variés restent roses ou rouges n'ayant plus de communication sèveuse avec le pédicelle dépourvu d'éperon dont ils peuvent se séparer sans en porter la trace. Leur chute avant vendange peut en diminuer considérablement la quantité, leur présence dans la vendange en atténue beaucoup la qualité, car ils restent âpres et acerbes. C'est ce que nos vignerons appellent des *cul-clos*. Enfin, ses sarments ont de la peine à s'aoûter et mûrir par les automnes humides, et sont quelquefois surpris en partie verts et herbacés par les premières gelées de l'hiver.

Le Ploussard veut une terre forte, marneuse ou argileuse. C'est par excellence le plant des marnes du lias; là seulement, son cep acquiert tout le développement qui assure sa vigueur, sa longévité, sa production, et nos vignerons ont dès longtemps remarqué la teinte profonde, métallique, *bronzée*, comme ils l'appellent, et l'exquise saveur que son raisin prend dans les schistes argileux, tant ceux du lias que ceux du keuper. Les expositions chaudes et abritées, une altitude modérée, atténuent sa propension à la coulure, de même qu'elles sont nécessaires pour concourir à la maturation de ses sarments.

Le raisin du Ploussard est, pour les Jurassiens, le raisin de bouche ou de table par excellence qu'ils préfèrent à tous autres. Il entre dans la composition de la plupart des meilleurs vins du Jura, soit rouges, soit rosés dits clairets, qui ne sont plus guère qu'un souvenir, soit mousseux ou de paille. C'est à lui surtout que les vins rouges, lorsqu'ils sont vieux, doivent cette teinte pelure d'oignon qui les caractérise. Ce vin est alors fin, délicat, parfumé et des plus bienfaisants.

La beauté du raisin du Ploussard, son excellence et celle de ses produits, l'ont fait envier et désirer par tous les étrangers, et il n'est pas, ou du moins il est peu de plants dont l'acclimatation ait été tentée en plus de lieux. Mais, dit le comte Odart, « il n'est aucun cépage qui se soit plus mal comporté hors de son pays »; et, en effet, à nos portes, nous pourrions presque dire chez nous, nous voyons dès le XVIe siècle les vignerons de Montbéliard l'extirper de leurs vignes pour le remplacer, dit Jean Bauhin, par des plants plus fructifères, et il ajoute « de meilleure maturité » ce qui ne nous semble pas très exactement rapporté, mais doit plutôt avoir trait aux grains dits *cul-clos* et immurissables dont devraient être mélangées les grappes du Montbéliard qui n'avait pas à offrir à notre plant ses terres préférées. Il y a plus de cent ans que Chevalier remarquait déjà que ce raisin, provenant des vignobles de Dole ou de Besançon, n'avait pas l'exquise saveur de ceux de nos vignobles jurassiens, car le fruit de ce plant, dit-il, dégénère de sa bonne qualité dès qu'il est planté dans un terrain qui ne lui est pas convenable.

La culture du Ploussard est très ancienne dans le Jura et diverses inductions conduiraient à le croire contemporain de l'origine de ses vignobles vingt fois séculaires. Ses qualités étaient dès longtemps reconnues au XIVe siècle, puisqu'on trouve son nom, sous l'orthographe quelque peu étrange de

Polozard, dans un titre (de l'an 1386 vieux style), portant plantation de vignes, et le plus ancien connu de ceux faisant mention de cépages jurassiens. Au XVIe siècle, l'*Arbois*, l'*Uva arbosiana* pour le botaniste Jean Bauhin, est connu et cultivé dans tout le nord de la province et même à Montbéliard, où l'on sait que c'est de son raisin que l'on fait un vin rosé que l'on appelle *claret*. Avec Olivier de Serres, nous constatons que la réputation du *pulceau* (qui est bien certainement notre plant), a franchi les limites de la Franche-Comté. En 1732, le Parlement de Besançon, dressant la liste des bons plants dont il permet ou tolère la culture, y inscrit en tête le nom du *Pulsard* sous ses trois formes : le noir, le gris et le blanc. Et en 1774, l'enquête viticole dont on a déjà parlé, ainsi que divers travaux soumis à l'appréciation de l'Académie de Besançon, nous montrent le Peloussard, sous ses diverses appellations ou inflexions, cultivé et répandu dans la plupart de nos vignobles franc-comtois, partout où le sol, l'exposition, l'abri lui étaient suffisamment favorables. Il est néanmoins difficile de préciser l'importance de sa plantation, l'étendue de la surface qu'il recouvre, surface qui a bien pu varier à diverses époques sous des influences diverses, mais qui n'a jamais eu la prépondérance que quelques esprits chagrins lui ont prêtée. Vers 1845, le Dr Dumont, qui avait cherché à se rendre compte de cette importance, estimait qu'il est pour 15 0/0 dans le vignoble d'Arbois, soit environ 135 hectares; pour 20 0/0 dans celui de Salins, soit 120 hectares; et seulement pour 5 0/0 dans celui de Poligny, ou environ 35 hectares, et en tenant compte de proportions analogues pour les vignobles des petites communes de cet arrondissement, on trouve environ cinq cent trente hectares. En tenant compte de renseignements divers sur les arrondissements de Lons-le-Saunier et de Dole, de listes de cépages communiquées par des vignerons et propriétaires intelligents du Doubs et de la Haute-Saône, et autres documents, on arrive à fixer approximativement à 2.000 hectares la surface emplantée en Ploussard, en Franche-Comté. C'est à peu près la dix-huitième partie de ces vignobles avant l'invasion phylloxérique. Cette proportion était certainement plus élevée autrefois, aux siècles passés, quand chaque localité, devant se suffire à elle-même en denrées premières, était obligée de restreindre aux terres se refusant à porter des céréales ou des prairies, le vignoble qui n'occupait guère plus du tiers de sa surface actuelle. Il n'en résultait

pas nécessairement que ce plant y occupât des espaces beaucoup plus étendus.

Cette importance est modeste ; mais si l'on tient compte des exigences multipliées de notre plant, on arrive à penser qu'il occupe, à peu de chose près, toute la place qu'il pourrait utilement tenir et qu'il a utilement occupée. Si, d'autre part, on réfléchit à la maigre figure que les plants à grande production font dans les terres fortes, dans les marnes qu'il préfère et qui lui conviennent, on reconnaît qu'ils n'ont pu lui prendre sa place ni restreindre sa plantation, et que si ces terres lui sont quelque peu disputées, ce n'est que par des cépages de choix et de haute qualité, tels que le Trousseau, le Savagnin, le Melon-Chardonay, le Noirin et aussi l'Argant, qui n'est jamais qu'un cépage d'assortiment. Par ce que nous voyons et savons des vignes de Salins, Arbois et environs, où quelques ceps de Ploussard subsistent le plus souvent dans presque toutes les vignes à terres plus légères, graveleuses, siliceuses ou alluvionnaires et consacrées à d'autres plants, ils nous y montrent surtout ses défauts, son infériorité, même au point de vue de la qualité, et ils sont là des témoins irrécusables qu'il n'a pu y avoir une prépondérance qui n'aurait pu être que désavantageuse.

Les vignerons distinguent sous le nom de *mauvais semens* un ensemble de ceps de Ploussard remarquables par l'insignifiance ou la rareté de leurs produits et leur excessive propension à la coulure. Ils sont caractérisés par les découpures plus larges et plus profondes des feuilles, c'est le *Fendrillart* de Lons-le-Saunier.

Le Fendrillart, qui est une variation sans être une variété du Ploussard, paraît dû soit au défaut d'intelligence dans le choix des sarments reproducteurs, soit à l'abâtardissement provenant d'un recepage trop radical ou trop brusque ; car on a remarqué que le nombre de ces ceps augmentait lorsque les rigueurs de l'hiver avaient nécessité de nombreux recepages.

On rencontre encore dans nos vignes, mais plus rarement, une autre forme ou altération du Ploussard désignée quelquefois sous le nom de *Ploussard à gros grains* et plus souvent par les vignerons sous le nom patois d'*autange* ou *outange*. Ses feuilles moins découpées que celles du type, ont une denture plus aiguë et presque hérissée ; on trouve à leur revers inférieur une sorte de pubérulence cireuse, grasse au toucher ; ses grappes moins nombreuses ne portent

que quelques grains plus gros souvent entremêlés de millerans ; ses sarments, aux articles plus courts, portent des feuilles, par conséquent, plus rapprochées, qui donnent au cep un aspect plus touffu ; ils sont très cassants. Cette forme, sous laquelle le Ploussard peut vivre quelques années, paraît n'être qu'un état pléthorique pouvant résulter d'un recepage trop brusque ou d'autres causes mal déterminées ; il entraîne la stérilisation puis la mort du cep.

Indépendamment du type ci-dessus décrit, on connaît trois variétés importantes de ce plant.

Le *Ploussard gris* en diffère par la teinte rose-grisâtre de ses raisins qui, dans le petit nombre ds ceps que j'en ai vu à Salins, m'ont paru avoir sensiblement la même saveur et même qualité que ceux du type. On n'a jamais remarqué à Salins, non plus qu'à Arbois, qu'ils soient d'une maturité plus difficile. On ne lui a jamais vu ces grappes énormes dont parlent le Dr Guyétant et le frère Ogérien, et on lui reprocherait plutôt une infériorité dans la production.

Le *Ploussard blanc* (*petit ploussard blanc*, à Salins), est de même semblable au type à la différence de la couleur blanche de ses raisins. La teinte de son feuillage est un peu plus pâle ou, si l'on veut, moins foncée. A peine moins rare que la variété précédente dans l'arrondissement de Poligny, on n'y peut rien dire de la qualité de son vin que les auteurs lédoniens disent être inférieure à celle du Ploussard noir. Sa culture n'est pas sans importance de Lons-le-Saunier à Saint-Amour.

Le *Ploussard* musqué, d'une découverte beaucoup plus récente, est beaucoup moins répandu que les précédents et ressemble absolument au type. Ses raisins, également d'un violet noir, s'en distinguent par une saveur franchement et très agréablement musquée. Il a été mis en relief et quelque peu propagé par M. Bourgeois aîné, de Salins, correspondant du comte Odart. Le Ploussard musqué est moins productif que le type.

Trousseau

Trousseau. — Ampélographie universelle du comte Odart, et le Vignoble, n° 49, par Mas et Pulliat.

On a insinué, et avec raison, que le nom du *Trousseau* provenait de l'aspect troussé, ramassé de son raisin, et j'ajoute du cep tout entier. Aucun cépage n'a moins que celui-

ci l'aspect traînant qui est l'opposé de ce qui est troussé, correct, soigné, tenu. C'est à notre sens dans les localités où il a conservé ce nom caractéristique, comme Salins et les environs, qu'il faut chercher le point de départ de sa culture, tandis que Besançon et les vignobles avoisinants, où il porte le nom sans signification de *Triffaut*, l'ont certainement emprunté aux précédents en lui infligeant une appellation qui n'en est qu'un dérivé corrompu.

Les inflexions patoises en ont fait *Trusseau*, à Vorges (Doubs), *Trussiau*, à la Chapelle, à Rennes et dans la vallée de la Loue.

Le Dr Dumont (1), d'Arbois, est le premier auteur jurassien qui l'ait décrit en parfaite connaissance de cause. Tous ceux qui en ont parlé auparavant : Chevalier, Lequinio, Dauphin, Guyétant, et même plus tard, M. Victor Rendu, dans l'Ampélographie française, l'ont plus ou moins confondu avec le *Troussé* ou *Troussais* de Poligny, plant très mal nommé ainsi, et qui n'a de commun avec notre plant que le radical de son nom. Tous, dans leurs descriptions, ont fait un mélange inexplicable de leurs caractères.

Le *Trousseau* a les grains d'un noir intense, oblongs, de grosseur moyenne, fermes ou charnus et à pellicule épaisse, en grappes presque cylindriques, de taille moyenne ou même petite, très serrées, assez brièvement mais solidement pédonculées, à rameaux courts et rigides. Raisin s'égrappant sans trop de difficulté.

Portées sur un pétiole de longueur moyenne, fort, rigide, un peu rosé vers la base et légèrement pileux, les feuilles sont arrondies, épaisses, réticulées-bullées, ondulées, d'un vert jaunâtre éclatant, presque doré en dessus, cendrées, aranéeuses ou cotonneuses en dessous, superficiellement ou peu profondément lobées et sinuées, à sinus étroits, à lobes larges et arrondis, les inférieurs fortement dilatés et déjetés sur le pétiole de manière à dissimuler le sinus pétiolaire. Dents courtes, étalées, arrondies.

Bourgeonnement des plus tardifs, tomenteux, d'abord purpurin, puis rosé. Sarments herbacés verts et légèrement aranéeux. Vrilles fortes, courtes, un peu pileuses, bifurquées.

Sarments gros, rigides et érigés, droits, renflés aux articulations qui sont assez rapprochées ; boutons petits.

---

(1) Statistique du vignoble d'Arbois. Paris, 1826.

En hiver et avant la taille, une vigne du plant de Trousseau se distingue entre toutes par la nuance rouge de ses sarments.

Le Trousseau est moins difficile sur le choix du terrain que le Ploussard ; il s'accommode de tous ceux qui conviennent à ce dernier, et en général de toutes les terres argilo-calcaires fraiches et profondes. Il prospère surtout dans les marnes rouges du Keuper et peuple utilement les marnes irisées de cette formation.

Le bourgeonnement tardif du Trousseau l'a, plus d'une fois, préservé de la gelée du printemps. Moins prodigue que le Ploussard de ses petites apparues, sa végétation plus vigoureuse leur procure un développement plus régulier et plus assuré contre les intempéries. Plus tardif aussi à la floraison, il a plus de chances de la faire coïncider avec une saison plus chaude, d'ailleurs, il résiste merveilleusement à la coulure. Son feuillage fortement étoffé, abondant, en quelque sorte imbriqué, forme pour son jeune raisin un abri très utile contre les fortes pluies et même contre les petites grêles, comme aussi il le préserve de l'atteinte du soleil et de la brûlure. Pourvu sourtout de fortes racines s'enfonçant profondément, il peut supporter, sans souffrir, de longues sécheresses. Ce n'est que lorsqu'elles sont excessivement prolongées, que son défaut de chevelu l'empêche de bénéficier des premières pluies superficielles et retarde d'abord sa véraison et sa croissance, retard et accroissement que le plus souvent il a bientôt regagnés, car si sa production ne paraît pas susceptible de s'élever autant que celle du Ploussard, elle la dépasse en moyenne. Quoique sa maturité parfaite soit de quelques jours en retard sur celle de ce plant, son moût au moment de la vendange accuse toujours une densité plus grande que celle de tous nos autres cépages. En 1868 et en 1870, la vendange d'une vigne plantée en Trousseau, au lieu dit de *Riante*, accusait 15° gleucométriques et a donné un vin portant 15 p. 0/0 d'alcool, révélés par sa distillation. En 1893, les chiffres correspondants pour la vendange de la même vigne étaient 13° gleucométriques et 13 p. 0/0 d'alcool. Ce vin est donc très spiritueux, il est pourvu d'une belle robe pourpre intense, d'une saveur riche et de bonne garde. Il est pour la meilleure part dans la réputation des vins de Salins, Marnoz, Aiglepierre, les Arsures, Montigny. A Besançon, on prise très haut les vins de Trousseau de Buffard et de quelques autres petits vignobles voisins.

Ce plant a pourtant quelques défauts. Même dans un sol

qui semblerait lui convenir, ne le plantez jamais au bord des rivières, non plus que dans les lieux bas et portant rosée, il y serait infailliblement la proie de la *rouille* ou anthracnose qui, dans les printemps excessivement pluvieux, l'atteint même en coteaux et dans les terres fertiles. Comme sa végétation est exubérante et qu'il pousse en surabondance sur le vieux bois, il demande à être hâtivement et soigneusement ébourgeonné, et on a remarqué que cette opération bien faite atténuait l'action de l'anthracnose. Dans les terres légères et siliceuses, il est sujet à la chlorose dans laquelle nos vignerons voient un affaiblissement qu'ils caractérisent par le mot *femeller*. Mais c'est surtout l'action de l'hiver que redoute le Trousseau. Ses sarments, qui ont quelque peine à s'aoûter parfaitement dans les automnes pluvieux, sont parfois surpris par les premières gelées, et même mûrs ils redoutent l'action des glaces provenant de la fonte des neiges ou du givre mal essuyés. Ils font alors peau noire, ce que nous appelons la *buée* et dans cet état, tout en laissant circuler la première sève, ne donnent que des bourgeons avortés, appelés *cocardes* parce qu'ils sont bornés à trois ou quatre petites feuilles étalées en rosette et colorées. D'autre part, la rapidité du développement de son tronc ou souche ne permet pas au bois de se durcir; son tissu peu serré, poreux, s'imprègne facilement et profondément, au moment de la fonte des neiges, de l'humidité dont elle est baignée, et se trouve livré à l'action destructive des fortes et brusques gelées des longues nuits sereines succédant à de beaux après-midi. Le résultat en est quelquefois désastreux. Disons qu'il rachète en partie ce défaut par la plus puissante faculté d'engendrer de yeux latents et de repousser vigoureusement de la souche.

Bien que probable, l'antiquité de la culture du Trousseau ne nous apparaît pas avec la même certitude que celle du Ploussard. Il y a lieu de croire qu'il n'était pas inconnu d'Olivier de Serres, qui cite un *Tresseau* immédiatement après le Pulceau. En 1732, le Parlement de Besançon, qui écrit *Toussot*, le nomme le cinquième dans la liste des bons cépages. Lors de l'enquête viticole en 1774, on voit qu'il jouit à Arbois d'une grande estime, mais son aire de culture est pourtant des plus restreintes. En 1826, le Dr Dumont ne porte qu'à 8 p. 0/0 la part qu'il occupe dans le vignoble d'Arbois. Elle se développe d'avantage à Salins et aux environs, où elle atteint certainement 40 p. 0/0. Il reste prépondérant dans la vallée de la Loue au-dessous de Quingey, gagne

par Boussières, Vorges, les abords de Besançon, où il n'est plus que pour un centième et disparait au-delà de Miserey. Cette aire de culture se trouve donc limitée à une zone de cinquante à soixante kilomètres de longueur (1), dans laquelle il n'occupe guère plus de 1.000 hectares, mais où il est considéré à tous les points de vue comme un cépage de premier choix.

Les vignerons distinguent aussi, sous le qualificatif de *mauvais semens*, plusieurs sous-variétés du Trousseau qui ne sont que des ceps ou groupes de ceps privés d'une partie des qualités économiques du type. Ils s'en distinguent par une végétation plus vigoureuse encore, épanchant en organes foliacés la force qu'ils ne sauraient dépenser en raisins dont les axes plus forts portent des grains un peu plus gros que dans le type, plus évidemment ovales, et clairsemés par l'effet de la coulure. Leur origine parait également due à un mauvais choix des sarments reproducteurs.

Mondeuse, Maldoux.

Persagne, *Persaigne*, *Prossaigne*. Ampélographie universelle.

Mondeuse, n° 67 du Vignoble, par Mas et Pulliat.

La *Mondeuse* de la Savoie, *Persagne* ou *Persaigne* de l'Ain, a dans ces départements, ainsi que dans le Rhône et dans l'Isère, une importance culturale que révèle la nombreuse synonymie énoncée dans le « Vignoble » auquel nous renvoyons ceux qu'elle pourrait intéresser, bornant nos recherches à sa synonymie dans notre région.

Son nom jurassien de *Maldoux*, en patois *Maudoux*, *Maudos*, vient évidemment de la saveur âpre de son raisin, par comparaison avec celle beaucoup plus douce et sucrée de nos fins cépages, les Ploussards, Trousseaux, Noirins, Savagnins, etc. Nous devons ajouter que ce nom est pris adjectivement par les vignerons qui le font ordinairement précéder du mot *plant*, et il est devenu, sous l'influence de la prononciation ou de l'orthographe, le *Plant Maudos*, *Plant Modol*, que quelques-uns ont fait dégénérer bien mal à propos en *Plant Médoc*.

On l'appelle *Maudouse* à Lons-le-Saunier (Frère Ogé-

---

(1) Le Trousseau paraît avoir une petite place dans les cultures du canton de Montmirey, arrondissement de Dole.

rien), et *Mandoux* à Dole (Vandelin d'Augerans, 1774), mais quelques vignobles de cet arrondissement le désignent sous le nom de *Largillet*, que le Dr Dumont écrit *Argillet*, dénominations qui, la première surtout, se rapprochent de celle de *Margillin* ou *Margillien*, sous laquelle ce plant est connu des vignerons à Voiteur, Sellières, et même par ceux de Poligny et d'Arbois, où elle désigne peut-être une forme moins exubérante ou plus amaigrie, dont nos premiers ampélographes, Chevalier et Dauphin, avaient voulu faire un cépage distinct. Les vignobles de Cousance et de Saint-Amour le cultivent sous le nom de *Grand Picot*, qu'il porte aussi à Coligny (Ain); et dans les cantons de Saint-Julien et d'Arinthod, on en rencontre quelques ceps sous le nom de *Chétuan* ou *Chintuan*, qu'il porte aussi dans le Bugey auquel la Basse-Montagne semble l'avoir emprunté.

Le raisin du Maldoux a les grains courtement ovales, de grosseur moyenne, à pellicule assez ferme, à jus coloré, d'une saveur peu sucrée, âpre et austère, ou simplement astringente, en très grandes grappes pyramidales ou fortement ailées, peu serrées, longuement pédonculées, s'égrappant difficilement.

Portées sur un très long pétiole verdâtre, ses feuilles sont grandes, plus longues que larges, d'un vert pâle et terne en dessus, légèrement floconneuses ou aranéeuses, grisâtres en dessous, profondément divisées en cinq lobes, dont les trois supérieurs sont ovales aigus et même accuminés; lobes inférieurs fortement mais inégalement dilatés, dessinant un sinus pétiolaire profond et souvent rétréci. Dents larges, peu profondes, arrondies, mucronées.

Bourgeonnement un peu tardif, très duveteux ou même tomenteux blanc, à feuilles naissantes appliquées; vrilles très longues à 3-4 lacets.

A l'état herbacé, ses sarments sont verts dans les entrenœuds et rougeâtres sur les articulations très écartées; mûrs, ils sont assez gros, allongés, non érigés et même traînants. Yeux ou boutons gros et saillants.

Le Maldoux est communément et à peu près exclusivement « planté dans les terrains les plus fertiles, les bas des coteaux, ou dans les terres en plaine qui leur sont adjacentes, dont le sol est plus gras, plus limoneux, plus substantiel » (Chevalier), terres riches et sites abrités « où croîtrait de beau froment », dit-on, avec l'expression du regret, en 1774.

Dans ces conditions favorisées, le Maldoux donne à peu près annuellement et il y est doué d'une productivité qui n'a guère à envier aux récoltes méridionales les plus abondantes, d'autant plus qu'on lui donne aussi souvent que possible d'abondantes fumures qu'aucun cépage n'utilise aussi avantageusement.

En raison de sa grande production, le Maldoux demande à être peu chargé à la taille, on ne lui donne ordinairement qu'une, et très rarement deux courgées de 7 à 10 nœuds. On doit l'ébourgeonner soigneusement et ne laisser de raisins que sur les bourgeons forts et vigoureux, capables de supporter les énormes grappes que le pincement ou mouchage de leurs extrémités fait merveilleusement développer, qu'il assure contre la coulure et dont il favorise la maturité quand même un peu tardive.

Son raisin, qui n'est ni bon à manger, ni propre à faire de bon vin, mûrit donc assez difficilement. Son moût, dit Chevalier, est plus insipide et plus aqueux que celui de tous les autres plants, et son mélange avec d'autres raisins en gâte entièrement le vin. D'autres disent : ce vin souvent assez vert et mauvais, dur et plat, mais coloré.

Ces appréciations concernent surtout les produits du Maldoux considéré dans sa plus grande fertilité, et les choses en étaient là quand, en 1862, le Dr Guyot vint visiter les vignobles du Jura. Il ne tarda pas à reconnaitre que le Maldoux, Margillien à Voiteur et à Sellières, Plant Modo et Mondeuse de la Savoie n'étaient qu'un seul et même cépage, dont les vins, dit-il, « sont très hygiéniques et même généreux dans quelques cas, quoique classés très bas dans l'opinion du pays ».

Les expressions employées par le Dr Guyot contrastent trop avec celles des auteurs qui l'ont précédé pour ne pas retenir l'attention.

J'ai déjà dit que l'identité du Margillin et du Maldoux n'était pas entièrement ignorée des vignerons, mais elle n'était pas généralement admise, et même en haut lieu on insistait sur leur séparation. En effet, avec son contemporain Saullier, Chevalier les distinguait soigneusement, et il accordait au Margillin, qui pénétrait quelquefois dans les vignes en Ploussards plantées dans les parties inférieures des talus, au moins des qualités relatives qui en faisaient un cépage acceptable ; de plus il fait du Margillin une description séparée exacte et minutieuse, mais qui est celle de ceps moins vigoureux, d'une forme un peu amaigrie du Maldoux

dont il donne tous les caractères essentiels. Après lui, Dauphin sépare aussi le Maldoux du Margillin, mais dans la description un peu écourtée qu'il donne de ce dernier, tous les caractères qui ont une précision de quelque valeur sont des caractères du Maldoux. Or, l'un et l'autre conviennent que le vin du Margillin, bien mûr, n'est pas dépourvu de qualité, qu'il est coloré et que s'il est un peu âpre d'abord, il s'adoucit avec le temps et se garde bien. Ces faits tendraient donc à établir que dans certains cas et certaines conditions, le Maldoux, en perdant son excès de productivité, peut donner, étant bien mûr, un vin assez bon. Or, il convient de ne pas oublier que lorsque le Dr Guyot visitait le Jura, les caves étaient encore bien garnies des vins des grandes années de 1857, 1858 et 1859, dont les étés chauds et prolongés avaient dû mûrir parfaitement le raisin du Maldoux et communiquer à son vin des qualités qui ne lui sont pas ordinaires. Déjà, vers 1845, le Dr Dumont avait dit qu'à Arbois, on mêlait quelquefois le vin du Maldoux au vin du Ploussard, pour le corriger de sa disposition à la fermentation acéteuse, ce qui ne peut s'entendre que des années chaudes à vendange très mûre ayant un certain excès de sucre. Le même auteur dit qu'à Dole les vignerons ne plantent un certain nombre de pieds de Maldoux dans leurs vignes de Gamay que pour assurer la conservation du vin de ce plant.

C'est aux heures plus calmes de notre histoire locale, quand la misère diminue, quand la population s'accroît, que le Maldoux faisant déborder le vignoble sur la plaine, fait son apparition. Toutefois, l'apport de population étrangère, l'immigration savoisienne de 1650 à 1670 surtout, pourrait bien n'avoir pas été étrangère à son introduction. Ce nom de *Maldoux* apparaît pour la première fois dans une liste de cépages condamnés à l'extirpation et communiquée en 1731, par le parlement de Besançon, au magistrat d'Arbois (1), avec ordre d'exécuter. Si rigoureuse qu'en ait été la destruction, en 1731 et années suivantes, — et elle ne le fut pas qu'à Arbois —, le Plant Maldoux devait avoir raison de la sagesse ? du parlement, car il avait la vie dure. En effet, quarante-trois ans plus tard, lors de l'enquête de 1774, (2) nous le trouvons parfaitement prospère à Poligny,

(1) Annales de la ville d'Arbois, par E. Bousson de Mairet; année 1731.

(2) Les pièces de l'Enquête viticole de 1774 ont été publiées par M. Bernard Prost, dans l'Annuaire du Jura pour 1875.

Arbois et Dole. Il n'a pourtant pas davantage les faveurs du monde officiel, et tous ceux qui prennent part à ce travail n'ont à son sujet qu'un concert de malédictions. C'est que lorsque la vendange est un peu abondante, son bas prix attire les acheteurs; son vin, enlevé le premier, fait une concurrence désagréable aux vins plus fins et plus chers. Lorsqu'il y a disette de grains, — et au XVIII[e] siècle, les disettes sont encore fréquentes — on se rappelle qu'il occupe d'excellentes terres à froment, et on l'accuse d'augmenter la rareté du pain et sa cherté, sans se rendre compte qu'il a fourni en vin un apport d'aliments supérieur à celui que ces terres auraient fourni en grains. Aussi, à part ses planteurs et possesseurs, réclame-t-on, en haut et en bas, sa proscription et l'interdiction de sa culture. Mais dans ce concert de plaintes, celui dont la voix prend le diapason le plus élevé, c'est Chevalier, qui regrette de ne pouvoir clouer au pilori, livrer à la vindicte publique « le nom de celui qui, le premier, introduisit dans le vignoble d'Arbois le plant que nous appelons *Maudou* ». Et un peu plus loin, il ajoute : « C'est un malheur pour nous et notre vignoble que ce plant soit plus fructifiant que les bons et les médiocrement bons ». L'extraordinaire productivité du Maldoux était établie.

Chevalier en fut pour son blâme de l'œuvre du Créateur. Le temps n'était plus aux édits d'extirpation, à l'intervention de la police dans le mode d'exploitation de la terre. Dauphin en 1805, Guyétant et Dumont vingt ans après, puis le frère Ogérien, nous le montrent, non seulement gardant la place qu'il a conquise au pied du Jura, mais tendant plutôt à l'accroître, depuis Saint-Amour, Cousance et Perrigny, jusqu'à Poligny et Arbois, partout où de riches alluvions en sites abrités et en bonne exposition lui fournissent les éléments nécessaires au développement de sa faculté maîtresse : la grande production. En général, les tentatives d'introduction du Maldoux ou Margillin dans les terres fatiguées des pentes, où prospèrent nos bons et fins cépages, n'ont pas réussi. Il est de ceux qui font maigre figure auprès des précédents par le peu de raisins qu'ils y donnent, et il en est ainsi ailleurs que chez nous, car un viticulteur intelligent m'écrivait de Coligny (Ain) en 1892, qu'il faisait arracher le Grand Picot de ses vieilles vignes où il ne produisait que peu ou rien.

Le Maldoux n'est pas un inconnu dans le département du Doubs, particulièrement aux environs de Besançon, à Vorges et dans la vallée de la Loue, au-dessous de Quingey, mais sa culture n'y a que peu d'importance.

Très inégalement réparti entre les divers cantons du vignoble jurassien, il est assez difficile de préciser la surface qu'y occupe ce plant. On peut, avec le frère Ogérien, la porter à 6 0/0, soit de 1000 à 1200 hectares.

Les propriétaires et vignerons du pied du Jura n'ont donc pas pris au pied de la lettre les appréciations quelque peu flatteuses du Dr Guyot, sur le vin du Maldoux. S'ils trouvent exagérées les malveillantes qualifications dont il a été accablé autrefois, ils ne prétendent, non plus que leurs pères, lui faire produire du bon vin, mais seulement un vin abondant, d'un prix abordable aux petites bourses et qui lui assure une clientèle populaire. Mais même dans cet ordre de considérations, d'éminents viticulteurs et ampélographes, M. Pulliat en tête, croient devoir les avertir de ne pas s'endormir sur les succès passés. Ils leur rappellent que, grâce aux voies ferrées, les vignobles méridionaux sont aujourd'hui leurs très proches voisins, que le soleil mûrit chaque année les raisins de ces régions favorisées, dont les vins plus colorés, dépourvus d'excès d'acide, d'un prix non moins abordable, pourraient bien évincer le vin parfois trop vert du Maldoux et se substituer dans la consommation de sa clientèle. Trouver un cépage productif, également résistant aux intempéries, mais d'une maturité plus sûre et plus régulière, moins tardive enfin, et qui maintienne dans leur valeur les terres riches qui sont confiées au Maldoux depuis deux siècles, tel est le problème dont les susdits vignerons pourraient bien avoir à se préoccuper.

Teinturier

N° 97 ? du Vignoble, par Mas et Pulliat.

Le *Teinturier* n'a jamais été qu'une curiosité dans les vignobles de la Franche-Comté, où, à ce titre, on le rencontre dans nos trois départements. Il est nommé *Plant qui tache* et cité le dixième (sur 14) dans la liste de mauvais plants condamnés à l'extirpation, et signifiée en 1731 par le parlement de Besançon au magistrat d'Arbois. C'est très probablement le *Plant d'Espagne*, mentionné en 1774 par Chevalier, comme étant l'un des cépages qu'on rencontre très rarement dans le vignoble de Poligny. En 1777, le Père Prudent, de Faucogney, capucin à Besançon, nomme le *Teinturier* comme étant l'un des plants qui ne sont guère connus, en Franche-Comté, que des vignerons les plus ex-

périmentés. Le Dr Guyétant, de Lons-le-Saunier, rappelle en 1822, que le *Teinturier* nommé dans quelques lieux *Noiraut* ou *Plant de tache*, est trop rare pour être considéré comme propre au Jura. Nous trouvons le nom du *Teinturier* dans une liste manuscrite de cépages salinois dressée en 1836 par M. Bourgeois, chef d'escadron d'artillerie. Vers 1845, le Dr Dumont signale à nouveau la présence et la rareté du *Teinturier* ou *Plant de tache* tant dans les vignes d'Arbois que dans celles de Dole ; et nous trouvons aussi son nom dans des listes de cépages des vignobles de Besançon et de Gy (Haute-Saône) communiquées vers 1873.

Le Teinturier est la joie de nos vendanges. Aux grands éclats de rire de la bande, la jeune vendangeuse en barbouille le visage du porteur qui lui tourne le dos en lui présentant sa bouille, quand ce n'est pas celui-ci qui en barbouille la vendangeuse.

Le raisin du Teinturier a les grains d'un noir intense, de grosseur moyenne, très brièvement oblongs, à suc très coloré, tinctorial, peu sucré, en petites grappes peu nombreuses, tassées, courtement pédonculées.

Feuilles de taille moyenne, ordinairement d'un rouge sanguin ou purpurescent à la maturité, mais d'un vert sombre et un peu duveteuses en dessus dans leur jeunesse, tomenteuses blanchâtres en dessous, assez profondément divisées en cinq lobes anguleux, dont le médian est plus souvent obtus, les autres un peu aigus. Dents petites, peu aigües ou obtuses, un peu étalées.

Sarments herbacés d'un brun purpuracé, faiblement lanugineux ; vrilles à deux, rarement trois lacets. Sarments mûrs, minces et courts, moyennement noués.

Gamay noir

Petit Gamay noir, N° 63 du Vignoble, par Mas et Pulliat.

Le nom de *Gamay* est tiré de celui d'une commune de la Bourgogne, province où il a été d'abord cultivé et d'où il s'est répandu dans les vignobles du centre, de l'est et du nord-est de la France. Ce nom était orthographié *Gaamez* (1) au quatorzième siècle, ainsi qu'on le voit par l'ordonnance prohibitive promulguée en 1395, par le duc Philippe-le-

(1) L'édit du duc Philippe-le-Hardi sur le Gamet a été publié pour les parties les plus essentielles dans le *Salinois* du 5 septembre 1846, par les soins de M. Bourgeois aîné, de Salins.

Hardi, contre ce plant qualifié de très déloyal. Cette forme nous dit quelle était alors la prononciation de ce nom dans la province voisine. Nos patois en ont fait *Gaumey* et *Goumey*.

Ses raisins ont les grains légèrement oblongs, de grosseur moyenne, à pellicule mince; ils sont juteux, assez sucrés et d'une saveur agréable lorsqu'ils proviennent d'un vieux cep. Grappes très nombreuses, de taille moyenne, un peu ailées, bien garnies, se désarticulant facilement à la coudure du pédoncule assez court et ligneux. Raisin s'égrappant assez facilement.

Portées sur un pétiole assez fort, rosé ou rougeâtre, glabrescent, ses feuilles sont de grandeur moyenne, planes, d'un beau vert en dessus, plus pâles et hispidulées-pubescentes sur les nervures en dessous, les terminales glabrescentes. Elles sont rarement ou du moins peu profondément sinuées et plutôt simplement lobées-anguleuses et d'autant moins profondément qu'elles sont plus terminales. Sinus pétiolaire ouvert. Dents petites, obtuses, étalées, terminées par un fort mucron connivent.

Bourgeonnement assez hâtif, duveteux, teinté de rose à l'extrémité et sur les bords des feuilles naissantes demi-étalées. A l'état herbacé, ses sarments ou bourgeons sont lavés d'une légère teinte brunâtre. Vrilles courtes, à trois lacets, glabrescentes. Sarments mûrs moyennement noués, érigés, d'un fauve violacé, marqués de veines plus foncées, au moins vers la base.

Le Gamay, qui occupe une place importante dans les cultures de nos trois départements, est reconnu depuis des siècles comme l'un des cépages les plus productifs : aucun, peut-être, n'est plus prodigue d'apparues; les plus faibles bourgeons, même en sont pourvus; aussi, en repousse-t-il en nombre suffisant quand les gelées printanières ont détruit celles de la première poussée.

Très résistant aux incertitudes de la première saison, il ne défie pas moins la coulure que le Maldoux; mais lorsque le temps à la floraison est absolument contraire, il n'échappe pas toujours au millerandement, surtout lorsque le cep commence à vieillir. Ses raisins redoutent les grandes ardeurs de l'été, parce qu'ils sont des plus faciles à brûler lorsque les rayons du soleil les frappent directement. Atteintes dans leurs pédoncules, des grappes entières se dessèchent et meurent. Il peut, de ce chef, éprouver d'importants domma-

ges, particulièrement dans les terres légères. Il mûrit facilement et de bonne heure, ne laissant à désirer sous ce rapport que dans les années excessivement tardives. Son vin, sans caractère particulier, mais aussi sans acidité ni verdeur, qu'on accuse par suite d'être assez plat et médiocre, est vite usé, mais comme il est d'une belle couleur et qu'il est facilement accepté de tous, il est d'un débit facile, étant aussi de moindre prix : c'est un vin marchand. Il est de meilleure qualité sans être de longue garde dans les vieilles vignes à terre graveleuse, lorsque sa grande production est déjà atténuée, et le Dr Guyot en a trouvé qui ne manquaient pas de corps.

Le Gamay s'accommode de toute espèce de terre pourvu qu'elle soit neuve à la vigne ou assez longuement reposée de cette culture, c'est-à-dire pourvu qu'elle soit riche en principes fertiles, et bien ameublie. Il prospère également dans les terres légères, siliceuses du massif granitique de la Serre, au nord de Dole, et dans certaines terres du lias et du keuper broyées par les éboulements et remaniées, au pied des talus du Jura, où pourtant il n'occupe qu'une petite place. En 1777, le Père Prudent reconnaissait « que les terres fortes et argileuses ne supportent guère que cette espèce de plantation » (1) dans le centre et le nord de la province; ailleurs, il habite des terres où domine le calcaire sans perdre presque aucune de ses qualités. Son cep est plus fort et plus vigoureux dans les terres fortes où il peut supporter la taille en courgées, et où nous avons vu sa production atteindre maintes fois 150 hectolitres de vin à l'hectare; mais partout cette haute et hâtive production l'use et l'épuise rapidement, abrège son existence qui est la plus courte parmi celles de nos cépages.

Le Gamay est donc soumis à divers régimes ou modes de taille et de culture. A Salins, où l'altitude du vignoble est comprise entre 320 et 600 mètres, il n'est planté que dans ce qu'on pourrait appeler « la partie flottante du vignoble », c'est-à-dire dams les parties les plus élevées et aux expositions du nord et du couchant, dont le climat plus rude condamne tous les plants à une plus courte existence et où la vigne est soumise à une sorte d'assolement. Dans ces lieux, on le cultive tantôt seul, tantôt en mélange avec le Noirin, le Meunier (ou Noirin de Vuillafans), et le Melon-Chardonnay, tous de maturité facile. Il y est soumis, comme les au-

(1) Voir *Dissertation sur une maladie de la Vigne*, par le Père Prudent. — Besançon, 1778, p. 54.

tres, à la taille en courgée, puis à la taille courte, jusqu'à épuisement qui arrive à l'âge de 25 ou 30 ans. Comme les ceps y prennent assez de force, on ne les provigne que peu ou pas, le résultat en étant des plus défectueux.

Dans la vallée d'Ornans et dans d'autres vignobles des départements du Doubs et de la Haute-Saône, on le soumet au provignage à outrance ; provignage plus ou moins profond, renouvelé tous les sept à dix ans, et maintenant la vigne en foule à 20.000 ou 30.000 ceps à l'hectare. Il y est soumis à la taille courte et y donne d'abord un bon produit qui s'amoindrit assez rapidement s'il n'est entretenu par une forte fumure.

D'autres vignobles soumettent le Gamay à la méthode beaujolaise dont j'ai vu de beaux exemples, entre autres à Menotey, en sol granitique. Si dans ces conditions, il ne donne pas un vin d'une qualité plus remarquée, je penche à croire qu'il faut en accuser de trop hâtives vendanges.

Il serait difficile de préciser, tant elle est déjà lointaine, l'époque à laquelle la Franche-Comté a emprunté le Gamay au duché de Bourgogne. La plus ancienne mention qui, à notre connaissance, en ait été faite, remonte à l'année de grande famine compliquée de peste quasi-universelle, 1567. Dans ces temps de culture rudimentaire et d'économie sociale empirique, lorsque les saisons étaient mauvaises, que les récoltes manquaient, les gouvernants cherchaient dans leur sagesse un remède non moins empirique aux maux dont souffrait le pays. La culture de la vigne, surtout celle de certains cépages plus exigeants, semblant empiéter sur celle des céréales et la restreindre, devenait le bouc émissaire en ces calamités et rendue responsable de la disette des grains. Donc le 1er décembre de l'an 1567, Philippe II roi d'Espagne et comte de Bourgogne « par advis de son gouverneur (du comté) et cour de parlement séant à Dole » prenait des mesures pour restreindre la culture de la vigne aux terres impropres à porter graines, puis portait « défense de planter et édifier de nouveau *gamez*, *melons* et autres plants de semblable nature et espèce ». (1)

La plantation et la culture du Gamay n'étaient donc interdites que pour l'avenir, et l'extirpation prononcée par l'ordonnance royale ne concernait que les vignes et les mauvais plants qui seraient postérieurement plantés. Les vignes an-

(1) Recueil des *Anciennes Ordonnances de la Franche-Comté*, par Pétremand, article MCDXXXVI.

ciennement plantées de Gamay subsistaient. En effet, sur la fin du XVIe siècle, Jean Bauhin, citant le Gamay parmi les vignes de Montbéliard (1), remarque que ce pays l'a emprunté au comté de Bourgogne « où il est beaucoup cultivé», encore que cette culture soit, dit-il, interdite dans le vignoble de Besançon, et qu'il soit également défendu de faire entrer dans cette ville du vin de ce plant, parce qu'il n'est pas de garde ».

Dès lors, le parlement de Franche-Comté, les autorités locales, celles du moins des plus importants vignobles, vont avoir l'œil presque perpétuellement ouvert sur l'emplantation, la culture et le vin du Gamay. En 1613, sur ordre du parlement, et malgré l'insignifiance des emplantations, on procède à Salins à « l'extirpation des plants de Gamé plantés dès 1610 », (2). (Nous reviendrons sur les motifs particuliers de cette décision). Dans la plupart des années de grande disette, en 1625, (3), 1636, 1652, 1660, 1699 les Etats, le parlement ou les municipalités rappellent l'édit prohibant les plantations de Gamay, ou le renouvellent en en modifiant et en aggravant les peines. Certaines villes, à l'instar de Besançon, interdisent l'entrée du vin de Gamay dans leurs murs. Ainsi fait à Salins en 1630; puis forcé de la subir, on essaie du moins de la restreindre, en 1638, en frappant ces vins d'une gabelle ou octroi réellement prohibitif, de six francs par queue de vin (un franc par quarril). Remède impuissant; en 1554 et 1660, on essaie à nouveau d'interdire l'entrée en ville du vin de Gamay « qui pourrait infecter le territoire », mais en 1671 Salins en est réduit à revenir à la gabelle qu'on élève à six francs par muid. Les annales d'Arbois nous offrent également des exemples de ces préoccupations, particulièrement en 1660. Besançon qui, la première, a jeté l'interdit sur le Gamay et ses vins, est obligée à son tour de composer. En 1651 et en 1674, « eu égard à la stérilité des vendanges, on laissera entrer celle de Gamet, du

---

(1) *Historia Plantarum Universalis*, auct. Joh. Bauhino, *archiatro* tome II, Lib. XV et *Bulletin de la Société d'Agriculture, Sciences et Arts de Poligny*, 1889, p. 121.

(2) *Contribution à l'histoire de la vigne dans le Jura* — dans le Bulletin de la Société d'Agriculture, etc., de Poligny, 1889, p. 145.

(3) De *Troye. Recès des Etats de Franche-Comté.* — Recès de 1625. — *Délibérations municipales de Salins,* années indiquées. Aux archives de Salins.

cru des citoyens, mais sans tirer à conséquence ». (1).

Traqué partout, pourchassé et proscrit, le Gamay ne s'en maintient pas moins dans la province et ses plantations s'accroissent. Malgré les défenses, il s'est introduit dans le vignoble de Besançon, et malgré les extirpations, peu ou prou, dans ceux de Salins et d'Arbois. Ainsi, en est-il ailleurs. Au besoin, la ruse lui vient en aide ; on l'affuble d'un autre nom et on le plante à la barbe du parlement. En 1616, le prieur de Marrast et ses religieux font acenssissement de 4 journaux de terre, au territoire de Pesmes, au lieudit « en Chasnoy », à charge par le preneur d'emplanter iceux de *bons bernards* avant la nativité Notre-Seigneur » (2). Or, ces « bons bernards », encore connus et appréciés de nos jours à Besançon, ne sont autre chose qu'une ancienne variété ou race de Gamay triée et choisie par un nommé Bernard (3), analogue par son origine aux races plus modernes des Malain, des Arcenant, des Bévy, des Mourot, etc.

Par la force des choses, le Gamay se répand et se propage par tous moyens, toutes les fois qu'il peut échapper à la surveillance des agents de la loi. C'est que chaque mauvaise vendange met en relief son heureuse résistance à la coulure ; c'est que chaque mauvaise saison montre sa récolte de chaque année amenée facilement à maturité quand tous les fins cépages font défaut. C'est que l'ordonnance royale de 1567 a créé un véritable privilège à ceux qui les premiers avaient eu l'heureuse idée de planter où il convient ce plant maintenant prohibé, privilège envié par leurs voisins moins heureux qui saisissent toutes les occasions de se l'approprier, et trouvent injuste qu'on interdise ici ce qui est toléré là. Puis les circonstances viennent en aide à ses planteurs. La guerre de dix ans (1635-1645) et les dévastations qu'elle amène, les trêves précaires qui la suivent détournent l'attention du parlement et des autorités. L'un et les autres ont également d'autres préoccupations quand la province se voit à la veille d'être annexée à la France, et il en est de même au lendemain de cette annexion. Le vin du Gamay a trouvé ailleurs la clientèle que les villes lui ont refusée, encore que

(1) Notes manuscrites extraites des Délibérations municipales de Besançon, par M. Auguste Castan, bibliothécaire de Besançon, et obligeamment communiquées par Mme Castan.

(2) *Inventaire sommaire des Archives du Jura*, série G, t. 1, p. 254.

(3) Liste de cépages cultivés au vignoble de Besançon, dressée vers 1872 par M. Bonnet, vigneron à Besançon.

ses proscripteurs soient heureux de le trouver lorsqu'il y a disette de vendange.

Si la récolte de la vigne est de toutes la plus incertaine, elle est aussi la plus variable et, par suite, le prix des vins est sujet à de décevantes fluctuations. Une succession de quelques vendanges heureuses, dépassant un peu la consommation moyenne, amène rapidement sur le marché un surplus de vin qui, n'étant pas demandé, produit une stagnation avilissant non moins rapidement les prix. On en a vu quelque chose en 1893 où une seule bonne récolte a suffi pour faire perdre le sens de la mesure à la moitié de la France. Déjà, ces circonstances s'étaient produites à la suite des abondantes récoltes de 1610 et 1611 (1). L'on s'en prit déjà aux Gamays et l'émotion causée par la baisse du prix des vins eut pour résultat le renouvellement, en 1612, de l'ordonnance de 1567, puis les extirpations de 1613. De même, en arriva-t-il encore entre 1715 et 1730, mais surtout après 1726, où le prix du vin tomba à 11 ou 12 francs par muid le plus cher, dit en 1774 le sieur Champy, d'Arbois, confirmé en cela par les taxes municipales de Salins (2).

La surproduction, mentionnée plus haut, et qui paraît avoir agi pendant plusieurs années, semblait donc rendre superflues les plantations nouvelles et légitimer les plaintes des vignobles gênés par la concurrence. Ceux-ci et Arbois en tête, réclamaient du parlement, depuis plusieurs années, l'ordre d'extirpation des vignes et surtout celle des Gamays et mauvais plants plantés, dès 1636 (2), en contravention des Ordonnances souveraines de la Province. Mais, devant

(1) 1610. « Il y eust telle abondance de vin par tout le pays et à Besançon, que l'on en fist plus de moitié de plus que l'on ne pensoit, tellement que le vin que l'on vendoit 5 sols, l'on le donnà incontinent pour 4 blans et depuis à 3 et à la fin pour un carolus » *Chronique bisontine* in *Documents inédits* de Franche-Comté, t. 7, p. 338).

1611. « Procession (à Besançon) pour remercier Dieu de la grande abondance de vin de ces deux dernières années ». (Notes manuscrites de M. Aug. Castan, déjà citées).

(2) *Enquête viticole prescrite par l'Intendant de Franche-Comté* en 1774. Mémoires et renseignements fournis par les subdélégués de Lons-le-Saunier, Poligny, Arbois et Dole, publiées par M. Bernard Prost, archiviste du Jura, dans l'*Annuaire du Jura* pour 1875. — « En décembre 1730, le vin est à 12 livres le muid », (Notes manuscrites de M. Ed. Toubin, extraites des papiers du chapitre d5 S. Maurice de Salins).

(3) *Bousson de Mairet. — Annales de la ville d'Arbois*, années 1717 et 1718.

être l'auteur responsable du grand acte qu'il était sollicité de décider, le parlement de Besançon, à qui le respect de la loi émanée de l'autorité souveraine et celui de la tradition importait plus que l'intelligence des intérêts du pays qu'il était peu en état de comprendre, voulut du moins, par l'organe du Procureur-général, Doroz, résumer les faits et les raisons qui le légitimaient à ses yeux et à ceux de l'opinion régnante, accumuler ce qui lui semblait des preuves de la nécessité de la terrible décision à prendre. Dans une suite de réquisitoires où l'éloquence fait moins défaut que le bon sens, le procureur-général expose la situation ainsi que la doctrine économique qui va diriger la conduite du parlement (1). Les griefs reprochés au Gamay et autres vignes feraient sourire s'ils n'avaient causé de si grands dommages. Dans une province aussi forestière que la Franche-Comté, où les bois pourrissent au fond des forêts faute de mise en valeur et d'exploitation, on reproche à ces vignes d'être plantées « en des terroirs dont les uns devraient être en champs et en prés, et les autres pourroient croître en bois », « ce qui cause la cherté des grains et des fourrages et la rareté des bois ». Puis, comme si les bois et forêts étaient seulement destinés à la construction et au chauffage des villes, on se lamente de la « quantité d'arbres grands et petits, que l'on est obligé de prendre dans les bois et forêts, les uns pour faire des tonneaux propres à loger les vendanges et le vin, et les autres pour des échalas. » On dit ensuite que « il y a de fâcheux inconvéniens de voir que ces nouvelles vignes ne laissent pas d'être recherchées dans le commerce, quelquefois plus que les anciennes que l'on a conservées dans l'état de bonté naturelle, parce que celles-ci ne sont pas si fertiles ni d'un si grand rapport que celles-là ». Les vins à bas prix du Gamay et autres mauvais plants s'écoulaient donc plus facilement que les autres et donnaient quand même de la valeur à ces vignes ; et c'était sans doute les autres « Pays de vignobles qui languissaient au milieu d'une superfluité de vins dont ils ne pouvoient tirer aucun débit » et dont « le commerce était absolument dérangé. »

Mais « ces premières réflexions ne retracent pas encore « tous les inconvénients causés par la mauvaise économie « de ceux qui se sont livrés inconsidérément à l'apparence

---

(1) *Recueil des Edits du Parlement de Franche-Comté*, t. III, p. 459, 460, 591, 644, 650, 670, 671, 672. Tous ces édits sont à lire.

« trompeuse d'un profit mal concerté. Comme ils n'ont cher-
« ché que l'abondance, ils ont édifié des gamés, des melons
« et d'autres mauvais plants ; dè là, les vins ont changé de
« qualité et sont devenus préjudiciables à la santé ».

Arrêtons-nous sur ces paroles ; aussi bien, la cause est entendue. Un ou des cépages qui, d'une part, troublent le commerce, provoquent la cherté des subsistances, et de l'autre menacent la santé publique, sont certainement des malfaiteurs de la pire espèce sur lesquels la main de la justice ne saurait trop s'appesantir, et à son point de vue le parlement fit certainement acte de modération en limitant l'application des ordonnances sur le fait des nouvelles vignes et l'extirpation des mauvais plants à ceux et celles qui étaient plantés depuis le premier janvier 1702.

Les états dressés en exécution de l'arrêt du parlement du 4 janvier 1725, portent à 55,000 ouvrées (2,200 hectares environ) le chiffre de ceux qui se trouvaient en état d'être arrachés. Malgré les instances du parlement, l'intendant de la province hésite et recule devant une telle destruction, jusqu'à ce que l'ordonnance royale de 1731 vienne mettre à l'abri sa responsabilité personnelle. Le fruit de trente années de travail, environ trente millions de ceps chargés de raisins, tombèrent en quelques jours sous la pioche des commis du parlement de Besançon, à la veille des vendanges de 1731 ! — « On s'est ressenti pendant plus de vingt ans du rigoureux arrêt qui ordonna en 1731, d'arracher indistinctement tous les gamés de tous nos vignobles », dit en 1777 le Père Prudent (1), qui n'a pas même un mot de pitié pour tant de douleurs.

Ces destructions se renouvelèrent au cours du siècle jusqu'aux environs de 1760, surtout pour les Gamays dont on surveillait plus spécialement l'expansion. J'ai connu plusieurs vieillards qui avaient été témoins des derniers arrachements, et on a conservé à Salins le souvenir d'un nommé Courvoisier qui, vers ce temps, avait planté trois ouvrées de Gamay, lieudit *Ménegode*, situé à l'extrémité nord-est du vignoble. Ils étaient en pleine production et chargés de raisins quand, en un certain mois de septembre, on annonça la venue des experts commis aux extirpations. Notre vigneron était décidé à ne pas perdre le fruit de ses sueurs. Courageusement, au moyen d'un labour profond, il couche en terre sa jeune vigne avec ses feuilles et ses raisins. L'ex-

(1) *Dissertation sur une maladie sur la Vigne*, p. 53, 54.

tirpation semble complète et entière ; mais les commis passés, il relève sa vigne avec ses raisins quelque peu crottés, dont il eut néanmoins une abondante récolte. Quand les vignerons ont cette énergie dans l'obstination, ils ont droit à la liberté. Ce devait être la dernière visite des commis du parlement (1).

L'enquête viticole de 1774 nous fournit quelques renseignements sur la culture du Gamay dans ce qui est devenu le Jura, où, Dole à part, il est peu important. Nul à Poligny, on est en train de le réhabiliter à Lons-le-Saunier, où l'on reconnait que dans les vieilles vignes en terrain graveleux il donne un vin passable gros en couleur et de garde. A Arbois, le sieur Champy, après avoir insisté auprès de l'intendant sur l'expérience qu'il a acquis dans la culture de la vigne, lui fait remarquer qu'il introduit le Gamay parmi les bons plants, à cause de sa nécessité dans les coteaux et terrains où d'autres plants ne peuvent profiter ; et, ajoute-t-il, « si cette espèce avec le Melon, fut rejetée des bons plants par l'arrêt du mois de février 1731, ce ne fut que par une mauvaise indication.

Toutefois, la place qu'il occupe à Arbois et dans les vignobles voisins, est bien mince. Elle ne légitime en rien les plaintes réitérées du Père Prudent qui, en 1777, voit tous les meilleurs vignobles de la province envahis et inondés par le Gamay, lequel, dit-il, remplit tous les

(1) Le fait m'a été raconté par plusieurs vieillards, entre autres par M. Charles Rollier, *dit* Charlot, vigneron, mort à l'âge de 99 ans et 7 mois, qui en avait été témoin oculaire. — Autre souvenir des arrachements : Un dimanche du mois d'avril 1857, je traversais, en suivant une espèce de sentier, les prés et les champs qui séparent Grange-de-Vaivre de Port-Lesney, lorsque je fus abordé par un paysan très intrigué par la boîte de botaniste dans laquelle il me voyait serrer soigneusement les quelques fleurettes de la saison, et qui suivait la même direction que moi. Tout en causant et en satisfaisant sa curiosité, je m'écartai de quelques pas pour cueillir une plante dans un blé. Je lui fis l'observation que peut-être le garde-champêtre, s'il me voyait, pourrait me trouver à redire. Oh ! fit-il, il n'aurait rien à voir ici ; nous sommes dans mon champ. Et après une pause. « Eh bien ! tenez, dit-il, dans cet endroit même, il y a « une centaine d'années, mon grand'père avait fait une plantée de « Maldoux. Elle avait six ans, était bien venue et chargée de raisins « qui commençaient à *vairir*, quand arrivèrent les agens du gou- « vernement qui la firent arracher parce qu'elle était plantée de « àplant prohibé. Tout fut perdu. Oh les monstres ! C'était de 20 « à 30 ans avant la Révolution. »

terrains et serait substitué partout aux bons plants dont la culture ne serait presque plus qu'un souvenir. Les lamentations du capucin ne concernaient sans doute que les vignobles du centre et du nord de la province où il est en effet beaucoup plus répandu, mais où nous ne savions pas que gitaient ses meilleurs vignobles.

Dès lors, le Gamay a définitivement droit de cité parmi nous ; et, malgré des préventions vivaces autant qu'injustifiées, qui se feront jour jusque vers 1860, le développement de sa culture suivra celle des vignobles qui l'ont adopté ou à qui elle s'est imposée. Si elle s'est accrue avec la population, son importance relative s'est peu modifiée. Restée prépondérante dans l'arrondissement de Dole, le Doubs et la Haute-Saône, ainsi qu'on le voit soit par les rapports du Dr Guyot, soit par divers articles de l'Annuaire pour le département du Doubs, de même que par des listes de cépages dressées en divers vignobles et qui nous ont été communiquées, les diverses notices ampélographiques, toutes jurassiennes, qui ont été publiées au cours du siècle, n'apportent pas de changements notables à ce que nous en ont appris les documents cités ci-dessus. J'ai dit la petite place qu'il occupe à Salins. Elle se réduirait à un millième dans le vignoble d'Arbois, si l'on en croit le Dr Dumont, qui lui préfère l'Enfariné. Si sa culture reste à peu près nulle à Poligny, il n'en est pas tout-à-fait de même dans le reste du canton, entre autres à Buvilly ; et à Lons-le-Saunier, l'espace lui est bien disputé par le Gueuche noir d'une maturité bien plus difficile. En tenant compte des renseignements de tous ordres dont on dispose aujourd'hui, on peut estimer que le Gamay peut couvrir environ 10,000 hectares en Franche-Comté, savoir : 2.500 dans le Jura ; 3000 dans le Doubs, et 4.500 dans la Haute-Saône.

La première qualité ou le premier caractère qu'un vignoble doit demander aux cépages qu'il se propose d'adopter, c'est une maturité facile et sûre, dit M. Pulliat. Or, sous ce rapport, le Gamay n'est dépassé que par bien peu de cépages. Il y joint une production abondante dans les conditions que réclament sa nature et ses aptitudes. Aussi, ce plant, si longtemps honni et proscrit, chez nous, dans l'ancien régime, est-il précisément un de ceux que les viticulteurs autorisés à donner des conseils aux Jurassiens, recommandent comme pouvant avantageusement remplacer les plants à maturité tardive, difficile ou incertaine, que les

circonstances ou le manque de relations et de liberté avaient fait autrefois adopter dans nos vignobles.

Mesy ou Petit Mesi

Le mot *mesi* ou *mexi* est la forme patoise du français *moisi*, et ce nom de notre plant lui vient bien certainement « de la nuance du revers inférieur et cotonneux des feuilles imitant des taches de moisissures », dit le Dr Dumont. Ce cépage bien franc-comtois, puisqu'il n'a jamais été signalé ailleurs que dans nos trois départements, n'a jamais joué dans nos cultures que le rôle d'un plant d'assortiment très accessoire, et limité à quelques-uns de nos vignobles seulement.

Le *Mesy* est cité le 9e dans la liste des quatorze plants voués à l'extirpation par le parlement de Besançon, et signifiée en 1731 au magistrat d'Arbois; mais malgré cette proscription, c'est encore et seulement à Arbois que nous le retrouvons, lors de l'enquête viticole de 1774, et où le sieur Champi signale le *Moisi* ou *Mesi* au mépris et à la vindicte publique comme mauvais plant, ne faisant que du très mauvais vin. Et c'est encore à Arbois que le Dr Guyétant, en 1822, signale le *Petit moisi* comme moins rare que dans les autres vignobles. C'est bien certainement ce plant qui est désigné, en 1836, sous le nom de *Pineau*, dans la liste de cépages salinois de M. le commandant Bourgeois, qui omet de dire qu'à Salins, on complète presque toujours ce nom par l'adjectif qui le désigne ailleurs, ce qui en fait le *Pinot mesi*. Une communication de 1872 nous a appris que le *Mezi* entrait pour 2 °/₀ dans les vieilles vignes à Vorges (Doubs), et en 1874, il a été présenté à l'exposition de raisins, à Poligny, sous le nom de *Pinot du Jura*, dans le lot de M. Pâris, de Gy (Haute-Saône).

Le Mesy, qui est connu aussi dans la vallée de la Loue, de Port-Lesney à Quingey, a été décrit pour la première fois, en 1826, par le Dr Dumont, dans sa *Statistique du vignoble d'Arbois*, dans lequel il estime qu'il n'entre que pour deux-millièmes.

Son raisin a des grains noirs, très brièvement oblongs ou ovales, de grosseur sous-moyenne. Ils sont pruineux, juteux, peu sucrés, en petites grappes un peu ailées, assez serrées, s'égrenant assez facilement.

Portées sur un pétiole rigide, un peu lanugineux et d'un

vert bruni, ses feuilles sont plutôt petites ondulées, surtout aux approches des vendanges, et montrent une partie de leur revers inférieur grisâtre et tomenteux, tandis que leur face supérieure est d'un vert sombre. Elles sont assez profondément découpées, et d'autant plus qu'elles sont plus terminales, par de larges sinus qui les partagent en trois-cinq lobes peu aigus et plus souvent obtus, le médian brusquement dilaté sur les sinus. Dents étalées, obtuses ou arrondies, assez fortement mucronées.

Sarments minces, courts, d'un fauve-brun ponctué de gris, surtout vers la base, noués courts. Boutons petits, un peu lanugineux. A l'état herbacé, ses rameaux sont lavés de teintes purpuracées brunâtres, surtout dans les entre-nœuds. Vrilles à deux lacets.

Le Mesy débourre en temps moyen ses bourgeons tomenteux blanchâtres. Il jette de très nombreuses et petites apparues qui résistent bien aux intempéries du premier printemps et à la coulure. Il mûrit bien et sa production assez élevée se maintient longtemps au milieu de nos autres cépages.

La souche a plus de longévité que celle du Gamay; elle n'est pourtant que de force moyenne. Elle supporte très bien la taille en courgées, quand le chénevotement auquel ses sarments sont très sujets permet de trouver un bois assez long pour l'asseoir et la choisir, mais elle s'accommode volontiers de la taille courte qui n'est pas moins productive et à laquelle la condamne assez souvent le défaut rappelé ci-dessus, mais qui répugne à la routine locale et traditionnelle.

A Salins, où sa culture n'est pas moins ancienne qu'à Arbois, on ne le rencontre jamais dans les bons cantons, mais seulement dans ceux où l'on est résigné à ne récolter que des vins communs et, là encore, il est mêlé à la foule de nos plants dans lesquels il n'entre guère que pour un quinzième ou un vingtième. La place qu'il occupe en Franche-Comté se réduit donc à quelques hectares.

En résumé, le Mesy ne se recommande par aucune qualité saillante. Sa production, quoique assez bonne, reste inférieure à celle du Gamay avec lequel il a des analogies, ainsi qu'à celle de tous les autres plants à haut rendement, et son vin a de la peine à atteindre la qualité même de la plupart de ces derniers. Mais il peut s'accommoder soit de terres en parties épuisées, soit du voisinage d'autres plants

plus vigoureux dont il est moins écrasé; et encore en cette année 1895, plusieurs vignerons m'ont assuré de la satisfaction que ce plant leur avait donné en quelques lieux.

Pineau noir

N° 61 du *Vignoble*, par Mas et Pulliat.

Le *Pineau noir* ou *Noirien*, à qui la Bourgogne doit en plus grande partie la réputation exceptionnelle de ses vins rouges, et la Champagne qui le nomme *Plant doré* ou *Plant vert doré*, la meilleure part aussi de ses vins mousseux, est répandu et disséminé dans la plupart des vignobles du Centre, de l'Est et du Nord de la France, ainsi que dans une partie de ceux de la Suisse et de l'Allemagne ; et, dans la plupart d'entre les uns et les autres, il a trouvé çà et là des terrains, des sites, des expositions où sa culture est assez avantageuse en raison des vins qu'il y produit, dont la finesse, très variable néanmoins, ne descend pas au-dessous de celle des bons ordinaires, et lui assure assez souvent un rang plus élevé.

C'est aussi sous le nom de *Pineau noir* (ou *Pinot*) que ce plant bourguignon est connu et cultivé dans le département de la Haute-Saône et dans une partie de celui du Doubs, mais c'est sous celui de *Noirin* qu'il est désigné dans le nord du Jura, à Dole, Salins, Arbois, Poligny, où très souvent on fait précéder ce nom du qualificatif *petit*, par opposition à un autre cépage très différent de nature, de caractères et de qualité, auquel nos vignobles ont donné dès longtemps le nom très impropre de *Gros Noirin*. Dans les vignobles du Doubs, on a modifié en divers lieux la terminaison de son nom de façon à en faire le *Noirum ;* ainsi, à Besançon et aux environs, et à Gy (H^te^-Saône). De Lons-le-Saunier à St-Amour, on le nomme *Savagnin noir* (ou *Salvagnin*) appellation qu'on retrouve à Genève et dans quelques autres parties de la Suisse et de la Savoie, comme si ces lieux l'avaient reçu d'une source différente.

Quelques auteurs : Deleschaux, le Dr Dumont, Désiré Monnier, lui donnent aussi le nom bourguignon de *Noirien*, mais il semble que ce soit surtout pour affirmer son identité, et c'est dans le même but qu'ils le qualifient de *Plant de Bourgogne*.

Les grains du Pineau noir sont, avec ceux de leurs congénères, sensiblement les plus petits des raisins de nos cultures ; ils sont d'un noir intense lorsqu'ils sont bien mûrs, très légèrement oblongs ou ovales, juteux, d'une saveur

fine et délicate, à pellicule mince bien qu'assez ferme; les grappes, bien attachées, sont souvent petites et tassées, quelquefois plus longues et subcylindriques ; elles s'égrènent avec facilité.

Portées sur un pétiole rosé ou rougeâtre, ses feuilles sont assez petites ou au-dessous de moyenne, ordinairement plus larges que longues, d'un vert foncé en dessus, portant à la face inférieure quelques traces de duvet aranéeux, pourvues le plus souvent de sinus étroits et peu profonds, dessinant des lobes dont les angles sont émoussés; sinus pétiolaire ouvert. Dents petites, arrondies ou obtuses.

Sarments minces, souples, coudés, peu renflés aux articulations, moyennement noués, couleur gris brun, ponctués. Boutons petits. Bourgeonnement assez hâtif, duveteux, blanchâtre. Sarments herbacés, rougeâtres, presque glabres, vrilles petites, duveteuses, à trois lacets.

Le Pineau noir s'accommode de terres bien diverses. Cependant, les auteurs : Bauhin, Deleschaux, Dauphin, Dr Dumont, signalent sa prédilection, dans notre province, pour les terrains pierreux, les graviers chauds, les sols graveleux. Ainsi, en est-il à Besançon, dès le seizième siècle et à Lons-le-Saunier, au dix-huitième. Par ce que nous en disent Chevalier pour Poligny, Champi pour Arbois, et ce que nous en voyons à Salins, on le plantait en ces lieux en tous terrains, mais plus spécialement en terrains forts, puisqu'on l'y associe au Ploussard, au Trousseau, au Savagnin, au Melon-Chardonnay et autres bons plants. En certains lieux, il est soumis à un provignage assez fréquent dans le but d'en maintenir le cep dans un état de jeunesse et de vigueur; et à peu près partout on le taille en petites courgées ou en replets, à moins que cette charge ne semble au-dessus de sa force, ce qui oblige alors à ne lui donner qu'un courson de quelques yeux.

Malgré une résistance marquée à l'action des hivers rigoureux et par conséquent une longévité notable, sa souche reste partout relativement faible et sa végétation assez maigre. Il n'est jamais prodigue de ses petites apparues, mais on lui reproche beaucoup plus d'être irrégulier à la poussée, c'est-à-dire saisonnier, de donner beaucoup moins après une récolte passable, que d'être précisément sujet à la coulure. Sa floraison assez précoce n'est pas exempte du millerandement, si elle s'opère par une saison pluvieuse ou froide. Son raisin, peu sujet à brûler, supporte bien les chaleurs

de l'été. Il est le premier à varier et sa maturité toujours suffisamment assurée devance d'une dizaine de jours celle de nos meilleurs cépages, ce qui l'expose dans les années chaudes à être la proie des mouches et des guêpes et diminue d'autant une production déjà faible que l'âge atténue encore.

Partout où la culture du Pineau noir est associée à celle de nos fins cépages, cette association est faite en vue de coopérer à une qualité supérieure du vin, de l'assurer en quelque sorte par l'apport de raisins plus mûrs. Mais n'entrant plus que dans une proportion qui a toujours été loin d'être dominante, il devient évident que nos auteurs jurassiens n'ont insisté si particulièrement sur la qualité du vin qu'il produit, qu'en raison de la réputation de celui qu'il donnait en Bourgogne, puisqu'il n'est nulle part, chez nous, l'objet d'une culture spéciale et séparée et qu'aucun de nos vignobles jurassiens ne lui doit sa réputation.

Il en est un peu différemment dans le Doubs et la Haute-Saône où il est, en raisins noirs, le fin cépage le plus cultivé, et où il est notablement prédominant dans les vignes qui en sont emplantées. Les vins qu'il donne à Besançon, Gy, Arc-les-Gray, Chariez, etc., sont, dit le Dr Guyot, des ordinaires de bonne consommation, ayant de la finesse, de la délicatesse, une belle couleur et assez de générosité. Leur faculté de conservation est variable mais suffisante, surtout s'ils ont été tirés après six ou huit jours de fermentation. A Chariez, le cru le plus distingué de la Haute-Saône, la production du Pineau noir atteint de vingt à vingt-cinq hectolitres de vin à l'hectare; elle s'élève à trente-cinq hectolitres à Besançon et environs.

C'est certainement de très bonne heure que la Franche-Comté a emprunté le Pineau noir au duché de Bourgogne; et il y a à notre sens un indice de cette antiquité dans les deux noms de *Noirin* et de *Savagnin noir* qu'il porte plus spécialement dans le Jura. Le premier simple diminutif du mot *Noir*, exprimant à la fois deux des caractères les plus évidents de ce raisin, à savoir : l'intensité de sa couleur et la petitesse de ses grains. Le second, rappelant l'assimilation qui a été faite de ce plant, dès les temps les plus reculés, avec le plus excellent de nos raisins blancs, le Savagnin, dont les vins ont le plus incontestablement une haute et antique réputation.

C'est aussi sous ce nom de Savagnin noir que nous en trouvons la plus ancienne mention écrite, remontant à la fin

du XIV[e] siècle. Le contrat portant plantation de vigne en plants dénommés, datant de l'an 1385, et déjà mentionné au sujet du Ploussard, désigne en effet le *Savagnin noir* comme seconde espèce devant entrer dans l'emplantation, sans doute pour environ un tiers. La seconde mention s'est fait attendre : Elle est du célèbre Jean Bauhin qui, au XVI[e] siècle, nous apprend que les raisins appelés *Noirins* à Montbéliard sont déjà très répandus en Allemagne et à Besançon où ils donnent un bon vin lorsque le moût en est rapidement séparé du marc.

Le classement que sa qualité lui assure parmi nos plants, le rang qui est assigné à son vin dans l'opinion du pays nous est clairement indiqué par la liste des bons plants donnée en 1732 par le parlement de Besançon, où le *petit Noirin* dit *Pinot* est nommé le second, et placé immédiatement après le *Pulsart noir*.

Ce second rang, il le garde dans l'appréciation des correspondants de l'intendant coopérant à l'enquête viticole de 1774. Deleschaux pour Lons-le-Saunier, Saullier pour Poligny, Champi pour Arbois, insistent tous, presque dans les mêmes termes, sur la haute qualité des vins qu'il est susceptible de produire. « Il est le meilleur ou le plus excellent pour faire le bon vin », dit-on, et déjà on ajoute qu' « il produit peu » ou « moins que les plants plus communs » dira Chevalier, qui songe aux vins qu'il produit en Bourgogne. Aussi est-ce exceptionnellement qu'il le cite en première ligne, avant le Savagnin blanc et le Ploussard. Et déjà, il se plaint de le voir diminuer, depuis un siècle à Poligny « où les vignerons l'ont détruit généralement par cette seule raison qu'il mûrit avant les autres plants et que si on attend à le cueillir jusqu'à la vendange, il se vide, se dessèche, et souvent devient la pâture des mouches et des guêpes ». A cette même époque, le Père Prudent nous fait déjà entrevoir qu'il occupe, parmi les bons plants, la première place et la plus importante, dans le nord de la province, où il se plaint aussi qu'on le remplace assez souvent par le Gamay.

Dans notre XIX[e] siècle ira s'accentuant le double reproche fait au Pineau noir, concernant son peu de production et sa maturité trop hâtive, qui rendent son rapport à la vendange presque nul lorsqu'il est cultivé au milieu des autres plants ce qui est le cas le plus habituel pour le Jura. Vainement, Dauphin fera remarquer que « ce plant convient à notre climat froid à cause de sa maturité facile », la médiocrité de

son rapport s'aggrave, au dire de Guyétant, de la petitesse de ses raisins desséchés à l'époque de la vendange, reproche qu'on n'articulerait pas s'il était cultivé seul, ou s'il était seulement prédominant. A Arbois, où l'on a gardé le culte du bon vin, le Pineau noir ou Plant de Bourgogne est si peu cultivé, il y est en si petite quantité, qu'en 1826, le Dr Dumont ne juge pas à propos de chiffrer, même à un millième, la place qu'il y occupe, « n'étant plus cultivé que par quelques riches propriétaires » certainement étrangers à la localité, puisque « il a peu étudié le facies de ce plant qui était autrefois cultivé plus en grand ». En 1864, le frère Ogérien nous dit aussi que les vignerons de Lons-le-Saunier le qualifient du nom peu recommandable de *Raisin des mouches*, pour les raisons que nous savons.

Ces indications sont trop vagues pour permettre d'apprécier la place évidemment restreinte et décroissante qu'il occupe dans le Jura, et que sous l'empire d'une estime traditionnelle, on continue à mettre à un rang qui ferait croire à une importance plus grande du Pineau noir dans la production de nos vins. Qu'il me soit permis d'entrer ici dans quelques détails sur la place qu'il occupe, et surtout qu'il a occupée à Salins.

En se reportant à cinquante ans en arrière, entre 1840 et 1850, dans tous nos meilleurs lieux dits, les Chamoz, Rousset, Riante, Margillin, Melincol, Prémoureau, etc., et par conséquent dans des terres bien variées, mais à prédominance argileuse, le Noirin, comme nous l'appelons, avait une place comme cépage d'assortiment. Dans tous ces lieux, le Ploussard et le Trousseau avaient la prépondérance, plus souvent le second que le premier, mais à tour de rôle, selon la nature du sol, sans arriver, le plus souvent, à dépasser, à eux d'eux, les deux tiers de l'emplantation. L'autre tiers était généralement formé de Melon (Pineau-blanc-Chardonnay) celui-ci en plus grand nombre, puis de Savagnin blanc, de Noirin et d'Argant. En moyenne, pour le nombre des ceps, le Noirin entrait bien pour 1/20e de la totalité, soit 5 p. 0/0, ou vingt pieds par ouvrée. Cette proportion était ancienne et je tiens de mon aïeul qu'elle était sensiblement la même dans sa jeunesse, vers 1780. Aujourd'hui, on cherche et on se montre, dans ces mêmes lieux, les ceps de Noirin, comme une rareté et une curiosité, et leur disparition tient aux mêmes causes que dans le reste du Jura. Ils ont été replacés, ici, par le Ploussard, plus souvent par le

Trousseau, mais nulle part par les mauvais plants que Chevalier accusait les Polinois de son temps de lui substituer.

En dehors de ces meilleurs lieux dits, le Noirin occupe encore, çà et là, à Salins, une place un peu moins insignifiante, dans ce que nous avons appelé la « partie flottante du vignoble », où l'on utilise sa maturité facile et sûre, et où on l'associe à ceux de nos plants plus productifs qui se rapprochent le plus de lui sous ce rapport.

La place occupée aujourd'hui dans le Jura par le Pineau noir se réduit donc à un petit nombre d'hectares. Il en est autrement dans le département du Doubs, ainsi qu'on en peut juger par les Rapports du Dr Guyot. Des viticulteurs sérieux ne portent pas à moins de 40 p. 0/0 la proportion dans laquelle il est planté à Besançon et dans les vignobles avoisinants. Les mêmes Rapports nous montrent que dans la Haute-Saône, il garde une place importante et parfois dominante à Arc-les-Gray, Gy, Chariez, Mailley, Morey, etc. Il semble donc qu'il n'y a pas témérité à porter à trois ou quatre mille hectares la place que ce plant occupe en Franche-Comté (1).

Ici se présente un problème dont la solution intéresse au plus haut point l'avenir de notre vignoble à l'heure de sa reconstitution. En écartant progressivement, presque jusqu'à le faire disparaître de leurs plantations, et dans une opération si lente qu'elle a duré au moins deux siècles, en écartant, dis-je, un plant auquel leurs prédécesseurs avaient reconnu des qualités, donné une certaine place, et dont ils ne se séparaient qu'à regret, ainsi qu'en témoigne le temps qu'ils ont mis à le faire, les vignerons du Jura ont-ils fait œuvre de lente et solide expérience, fruit d'une attentive et persévérante observation, ou au contraire, plus touchés de la quantité que de la qualité, ont-ils cédé aveuglément, ainsi qu'on les en accuse, à la cupidité, à la tentation d'une avarice sordide autant qu'inintelligente ? Ont-ils, en ce point spécial, lâché la proie pour l'ombre ?

L'historien Chevalier, leur accusateur le plus véhément et le plus convaincu, était-il fondé en affirmant, ainsi qu'il l'a

---

(1) Malheureusement, les vins de Pineau noir ne se gardent pas toujours longtemps ici (dans la Haute-Saône) ; la facilité qu'ils ont de passer à l'acétification ou à l'amer tient en grande partie à la cuvaison très prolongée ». (Dr Guyot, Rapport sur la Vit. du N.-E., p. 54). Ne s'est-on pas plaint aussi dans le Jura que certains vins de Pineau avaient une tendance à l'acide ou à l'amertume ?

fait, que le sol, le climat, l'exposition du vignoble jurassien, et en particulier celui de Poligny, sa ville natale, étaient non moins propres que le sol, le climat, l'exposition de la fameuse côte de Bourgogne, tant à la culture du Pineau noir qu'à la production de vins d'une qualité aussi élevée que ceux qu'il y produit ? Est-ce à l'abandon de la culture de ce cépage par le Jura qu'est due l'infériorité actuelle de nos vins vis-à-vis de ceux de la Bourgogne et vis-à-vis de la célébrité dont les nôtres auraient joui, autrefois, à différentes époques de l'histoire ?

Si l'on veut tenir un compte sérieux de tous les documents que nous possédons, ainsi que des faits que nous avons sous les yeux, on reconnaîtra qu'il n'est possible d'apercevoir nulle part dans le Jura, ni dans aucun temps, que le Pineau noir y ait été l'objet d'une culture spéciale et séparée, de façon à y produire des vins exclusivement formés de ce raisin, et dont on ait pu faire la comparaison avec ceux de la Bourgogne qui, eux, en sont le produit exclusif ; mais qu'au contraire, la pluralité des plants ou cépages, mélangés ensemble dans tous nos vignobles, a été la règle perpétuelle de nos ancêtres plus encore qu'elle n'est la nôtre. Que la part faite autrefois au Pineau noir, dans les talus du Jura, ait été plus grande qu'elle n'est aujourd'hui, plus grande même qu'elle n'était au siècle dernier, cela est très possible, bien que nous n'ayons aucun moyen de la déterminer même approximativement. Mais ce qui est moins clair, c'est l'apport de qualité que son raisin a fourni à nos vins, apport tant affirmé par Chevalier qui appuie son opinion sur une seule expérience, laquelle ne nous semble ni concluante ni décisive, puisqu'il avait associé des portions notables de Ploussard, de Savagnin blanc et peut-être de Béclan, à la vendange de Noirin sur laquelle il opérait, mélange et proportion que d'ailleurs il croyait conforme à ce qu'il imaginait être la tradition la plus antique et la plus saine.

Abordons un peu les preuves qu'il croit tirer du passé et de l'histoire.

Tous, tant que nous sommes, ignorons, aussi bien que lui, quels plants et quels coteaux ont produit les vins séquanais estimés à Rome au premier siècle de notre ère, et célébrés par Pline. Ces faits et ces temps sont trop éloignés de nous, trop obscurs, pour qu'il soit possible d'en traiter avec quelque chance d'utilité ou d'intérêt. Il en est sensiblement de même pour le XIVe siècle. Qu'en ces temps, les princes souverains de la Comté aient utilisé en propriétaires, et

prisé les vins d'espèces variées qu'ils tiraient des domaines qu'ils possédaient et faisaient cultiver, en tant qu'héritiers de nos comtes, il n'y a rien là qui doive surprendre, qui ne soit conforme aux usages féodaux de fournir aux besoins des suites nombreuses que traînaient après eux les grands seigneurs et les princes, rien qui puisse faire préjuger de la qualité de la totalité de ces vins, quand nous apercevons clairement que quelques-uns d'entre eux étaient les similaires des vins déjà tant réputés de Château-Chalon; mais plus nous étudions, plus nous analysons attentivement les titres et chartes reproduits par Chevalier, moins nous trouvons qu'ils nous fournissent les éléments nécessaires pour établir la comparaison, et asseoir une opinion qui lui semblait en ressortir si clairement.

Et nous arrivons à un document qui me semble péremptoire pour ce qui est, d'abord de la nature du sol, dont Chevalier et les « bourguignons de mérite » de son temps étaient peu aptes à juger; pour ce qui est du climat, qu'il n'avait étudié avec quelque précision ni à Poligny, ni en Bourgogne, sans quoi il aurait entrevu qu'un pays qui reçoit annuellement, en moyenne, un mètre et demi d'eau de pluie, jouit d'un climat sensiblement différent du pays, presque voisin, qui n'en reçoit que 0^{m}800, à peine plus de moitié ; il aurait su que le nombre des jours pluvieux ou couverts, dans notre Jura, voisin des Alpes, est sensiblement supérieur à celui de la Bourgogne. Un auteur bien placé pour apprécier la situation, M. de Vergnette-Lamotte, dit quelque part :

« *Si, sans quitter la Côte-d'Or, dès que la vigne change* « *de sous-sol, on obtient un type de vin différent ; si, dès* « *que l'on s'écarte à peine, en montant ou en descendant,* « *de la zone des grands crus, on trouve des crus secon-* « *daires ; que l'on pénètre plus avant dans la montagne* « *ou qu'on descende dans la plaine, on récolte des pro-* « *duits communs ; nous pouvons affirmer qu'en aucun lieu* « *du globe ne se retrouveront dans un ensemble complet* « *toutes les conditions nécessaires au développement de* « *vins pareils à nos premiers produits. Nous devons donc* « *nos crus à un concours si complexe de circonstances* « *toutes locales, qu'ils resteront seuls de leur type ; les* « *nouvelles plantations...... ne donneront quoiqu'on fasse,* « *jamais des produits qui leur soient comparables* » (1).

(1) Cité par la *Revue de Viticulture* du 23 mars 1895, page 293. Lyœn. Les Vins de la Côte-d'Or au Concours général agricole.

Après une analyse aussi complète, aussi scientifique, quoique de simple observation, des conditions hors desquelles le Pineau noir ne peut produire des vins similaires ou égaux à ceux de la Bourgogne, que reste-t-il des assertions si hasardées de Chevalier ?

Mais enfin, sans égaler les incomparables grands crus ci-dessus, le Pineau noir ne saurait-il donner assez ordinairement, dans le Jura, des produits ayant avec ceux-là une analogie suffisante, ou doués d'un bouquet spécial qui les classe au-dessus des meilleurs vins de nos bons plants ?

Voici des faits.

C'était par un bien beau jour d'une belle saison, qu'au mois de septembre 1862, le Dr Guyot, délégué du ministre de l'agriculture, visitait le vignoble de Salins. Après avoir parcouru la propriété de l'une des trois personnes qui l'accompagnaient, où déjà l'on pouvait voir quelques lignes conduites sur fil de fer, selon la méthode recommandée par lui, et parmi ces lignes quelques ceps de Pineau noir assez fructifères ; satisfait de cette exploration, le célèbre viticulteur s'arrêta au bas de l'une des parcelles les mieux exposées et, après l'avoir considérée avec attention, dit au propriétaire : «Voilà une terre de prédilection et un lieu de prédestination pour la culture du Pineau noir ; je suis certain que dans ces conditions vraiment privilégiées, on obtiendrait un vin qui rivaliserait avec les bons vins de la Bourgogne auxquels il aurait peu à envier ».

J'entends encore le ton non moins convaincu qu'affirmatif du Docteur. C'était en toute sincérité qu'il donnait cet avis, et il prêchait un converti. Le propriétaire n'était pas moins que messire Chevalier en son temps, convaincu que le Pineau, planté dans nos coteaux, y donnerait un vin équivalent à celui de bien des grands crus. L'avis fut exécuté à la lettre. La vigne, arrachée après vendange et défoncée, reçut au printemps des plants racinés de Pineau noir envoyés par M. le comte de La Loyère : c'étaient des bourguignons authentiques. L'année suivante, l'espace, restreint d'abord à trois ouvrées, fut porté à six. La jeune plantée soignée avec amour fit quelque peu attendre sa mise à fruit. En 1870, les circonstances ne permirent pas de juger du produit qui fut peut-être mélangé à d'autres vendanges. Les années suivantes, pour la plupart peu favorisées par la maturité, furent pourtant récoltées et soignées à part, mais on se garda de préjuger rien d'un résultat imparfait qui pouvait provenir

soit de la jeunesse de la vigne, soit des conditions climatériques. Enfin arriva 1893. La vigne avait trente ans ; la fougue de la jeunesse était passée faisant place à une santé vigoureuse sans excès. Dès le mois de mai, les promesses étaient satisfaisantes. On sait ce que furent l'été et l'automne de cette année. On laissa au Pineau noir tout le temps nécessaire pour arriver à parfaite maturité, et quand on vendangea la vigne, le 25 septembre, un certain nombre de grains ridés prouvaient que la perfection était atteinte. Les raisins versés sur une table furent soigneusement purgés de tous grains défectueux, la vendange traitée selon toutes les règles du procédé bourguignon, et le vin soutiré après moins de huit jours, parfaitement fermenté, puis ouillé en temps voulu. Il a aujourd'hui deux ans; l'appréciation peut en être portée en toute sûreté. Certes, avec tous ces soins, le vin est bon, très bon même; mais..... c'est avec une désolante unanimité que les amateurs salinois, franc-comtois, étrangers, à qui le propriétaire l'a fait déguster, le déclarent privé du bouquet bourguignon, et c'est avec la même unanimité que tous lui préfèrent, sous ce rapport et sous tous les rapports, le vin de la portion voisine plantée de Ploussard, de Trousseau, de Melon (Pineau-blanc), etc., et cela au grand désappointement du propriétaire, dont le sentiment identique sur ce vin avait précédé celui des dégustateurs sans le leur faire connaître, et qui, grand amateur des vins de Bourgogne dont il avait espéré récolter chez lui un similaire ou un équivalent, se voit frustré dans cet espoir (1).

Ce ne devait pas être le seul essai salinois de vignes uniquement emplantées de Pineau noir. Une autre d'entre les personnes qui accompagnaient le Dr Guyot en 1862, également persuadée par son éloquence, tenta la chose, même plus en grand, et en planta diverses pièces plus étendues, dont une de 24 ouvrées (72 ares) à mon joignant, et dans des conditions de lieu, d'altitude et de terrain qui semblaient devoir lui être très convenables. Là aussi, la mise à fruit se fit attendre; mais la vigne ensuite soumise, au moyen des engrais, à une culture intensive qui n'était pas à la portée du plus grand nombre, cessait d'être un exemple. Sa production, qu'on a dit être satisfaisante, est restée, quant au chiffre, le secret du propriétaire. La récolte tirée en vins

(1) La vigne de Pineau noir, dont il est ici question, était plantée en ordre, c'est-à-dire à peu près alignée, mais non conduite sur fil de fer. Sa taille se rapprochait le plus possible de celle qui est usitée en Bourgogne.

mousseux en a produit d'excellents. Aujourd'hui, sans que le phylloxéra y soit pour grand'chose, la vigne est reconstituée, en partie, en plants greffés sur souche américaine, et parmi les greffons de un ou deux ans, on reconnait quelques Ploussards, des Trousseaux, surtout des Argants et des Melons (Pineau-blanc), mais pas un Noirin, pas un Pineau noir !

Je me suis un peu étendu sur ces faits, desquels il convient de ne pas tirer des conclusions exagérées. Surtout, je ne voudrais pas décourager tout nouvel essai de Pineau noir dans le Jura. Il n'est pas impossible qu'il y rencontre des terres et des conditions plus favorables. Mais les expériences ci-dessus suffiront pour prémunir contre des promesses qui n'avaient d'autre base que l'imagination, et qui ont pu faire naître des espérances aussi folles que démesurées. D'ailleurs, est-ce que les vastes cultures du Pineau noir dans le Doubs et la Haute-Saône ne répondaient pas déjà par un démenti aux allégations de Chevalier ? Est-il admissible que, dans les situations si variées que ces départements offrent à ce plant, il ne s'en soit pas trouvé d'assez semblables à celles que pourrait lui offrir le Jura et donner les résultats promis, si celui-ci pouvait les donner ?

Le *Pineau gris* ou *Noirin gris* est généralement considéré, et n'est évidemment qu'un accident fixé du Pineau noir. Quant aux caractères botaniques, on a pu dire « qu'ils sont tellement semblables dans ces deux formes qu'il serait impossible au vigneron le plus sagace de connaître avant l'époque de la maturité quelle sera la couleur de leur grappe». Celle du Pineau gris est souvent d'un gris rose sale ou terne, d'autres fois elle est d'un rose plus clair. Ses grappes sont ordinairement plus nombreuses, mais plus petites que celles du type. Plusieurs insistent sur la qualité de son raisin encore plus sucré et plus parfumé, et aussi sur l'excellence du vin qu'il peut produire, qui serait pourvu d'un bouquet particulier. L'analyse de son raisin (Dr Fleurot) ne dément pas ces assertions ; mais partout, il a rarement été cultivé seul, et dans notre province, non seulement il n'a jamais été beaucoup multiplié, mais n'y a été, le plus ordinairement, qu'une rareté.

Le Pineau gris a certainement pris naissance dans les vignobles qui cultivent de préférence le Pineau noir, et il a suivi celui-ci dans toutes ses pérégrinations. Nous n'avons pas à suivre sa nomenclature dans tant de lieux divers de la France et de l'Allemagne. Sous le nom de *Malvoisie*, qui

semble révéler qu'on lui reconnaissait un parfum spécial, il est nommé le sixième dans la liste des bons cépages du parlement de Besançon. Chevalier connaissait ce nom de *Malvoisie* appliqué au Pineau gris, que le Dr Dumont nous apprend avoir été spécial aux environs de Besançon. A Lons-le-Saunier et dans les vignobles adjacents, on le nomme *Fauvé* et aussi *Griset*. Mais c'est sous toutes réserves que nous inscrivons les synonymes de *Mezi*, *Moisy*, *Petit Moisi*, que Dauphin et Ogérien nous disent qu'il porte en divers lieux, entre autres à Sellières, où il n'a pu être employé que par erreur.

Pineau de juillet ou **Pineau Madeleine**

Le plus précoce des Pineaux paraît n'avoir été introduit dans notre province qu'au commencement de ce siècle. La première mention en est due au Dr Guyétant (1822), qui nous dit que le *Maurillon hâtif*, plus connu sous le nom de *Plant de juillet*, est déjà cultivé en treilles à Lons-le-Saunier et ailleurs. Peu après, le Dr Dumont, qui le cultivait à Arbois, sous les noms de *Noirin précoce* ou *Raisin de la Madeleine*, essayait de faire avec son raisin, en la très chaude année 1834, quelques bouteilles de vin préparé à la façon de Champagne, qui fut trouvé excellent. En 1836, sur des renseignements erronés, mais ayant cours alors, le commandant Bourgeois, qui le croit d'origine italienne, le nomme *Noirin hâtif d'Italie*, dans sa liste de cépages salinois. A ce propos, il convient de remarquer que l'ampélographe italien, comte de Rovasenda, bien placé pour traiter de la question, dit que le Pineau de juillet, désigné à tort par les pépiniéristes français, sous les noms de Pineau d'Ischia et de Précoce de Gênes, est parfaitement inconnu dans ces deux localités; l'Ischia noir ou *Uva di trevolte* étant un raisin entièrement différent.

Les caractères du Pineau de juillet sont à peu près exactement ceux du Pineau noir. Il s'en distingue à la véraison par des grains se maculant de taches violettes, au lieu de passer progressivement du blanc rosé au rouge, puis au noir, « Son seul mérite est de mûrir le premier d'entre les raisins noirs ». (De Rovasenda. Essai d'ampélog. univ., p. 92).

Meunier

N° 146 du Vignoble, par Mas et Pulliat.

Le *Meunier* ou *Pineau Meunier*, car tous les ampélogra-

phes et les vignerons sont assez d'accord pour le regarder comme un dérivé du Pineau noir, est cultivé depuis longtemps dans la France centrale et septentrionale, d'où il paraît avoir pénétré dans nos cultures au siècle dernier, par le nord de la province. On présume que c'est de ce plant dont le capucin Prudent, de Faucogney, a parlé sous le nom de *Morillon noir*, car il est souvent désigné dans les vignobles de la Champagne sous le nom de Morillon taconné. Aujourd'hui, ce nom de Morillon noir semble avoir disparu, et c'est sous le nom de *Meunier* qu'on le trouve répandu dans plusieurs vignobles de la Haute-Saône, à Champlitte, Arc-les-Gray, Gy, Vesoul, etc., ainsi que dans ceux du Doubs, à Besancon et aux environs, où son nom se modifie légèrement et se prononce *Munier*. Mais à Vuillafans, dans la partie supérieure de la vallée de la Loue, où il est très prisé, on le nomme *Noirin enfariné*, nom emprunté au caractère distinctif de son feuillage. Salins paraît être le seul vignoble du Jura où il ait pénétré, et certainement au cours de ce siècle ; on l'y nomme *Noirin de Vuillafans*, du lieu d'où on l'a tiré. Il n'est mentionné sur aucun autre point du Jura, par aucun de nos auteurs (1), pas même par le frère Ogérien qui écrivait en 1865.

Les grains du raisin Meunier sont un peu moins petits que ceux du Pineau noir, sans arriver à une taille ou grosseur moyenne. Sous leur pruine plus abondante, ils sont d'un beau noir, également juteux et agréables à manger quoique un peu moins sucrés; ils sont plus serrés sur la grappe plus longue, plus développée, subcylindrique, un peu ailée et s'égrenant aussi facilement.

Portées sur un pétiole un peu pileux, les feuilles ont sensiblement la même forme et la même dimension que celles du Pineau noir, avec des sinus étroits et peu profonds dessinant des lobes aux extrémités annuées ou émoussées, elles n'en diffèrent que par le tomentum blanc recouvrant les deux faces des feuilles dans leur jeunesse, puis ne persistant qu'à la face inférieure, tout en laissant quelques traces filamenteuses à la face supérieure qui est souvent d'un vert plus sombre.

Les sarments aussi sont semblables à ceux du Pineau noir, mais leurs yeux sont un peu laineux, blanchâtres.

(1) Saullier dans l'enquête viticole, en 1774, et Dauphin, en 1805 et 1818, ont donné à tort le nom de Meunier à l'Enfariné, qui en est bien différent.

Un peu plus vigoureux que le type, le Meunier jette aussi de plus nombreuses et plus grandes apparues; il est moins que lui sujet à millerander, et il mûrit à peu près aussi facilement et sûrement. Il est, par conséquent, de plus de produit. Ce cépage paraît être assez rarement cultivé seul en Franche-Comté. Il y est le plus souvent associé aux Pineaux noir et blanc, comme étant de qualité analogue, ou aux Gamays auxquels il apporte un peu de finesse. A Salins, il est surtout planté aux expositions défectueuses où il est associé à divers plants dont la maturité ne s'écarte pas trop de la sienne. Vuillafans est l'une des rares localités où il est cultivé à part. Il y donne un vin assez fin, d'une belle couleur, d'un goût bien franc qui est très prisé des consommateurs des localités environnantes.

Pour développer ses qualités, le Meunier demande une terre meuble, point trop épuisée par une longue culture, et à être entretenu dans une vigueur relative, soit par des provignages, soit par quelques engrais. On le taille le plus ordinairement en courgée ou en replet, suivant les lieux, en ayant soin de tenir sa souche assez courte.

Les appréciations diverses qu'on possède sur son expansion permettent de porter à 300 ou 400 hectares la place qu'il occupe en Franche-Comté.

DEUXIÈME SECTION. — Cépages à grains ovales, blancs ou roses (1)

Lignan

N° 6 du Vignoble, par Mas et Pulliat.

Partout où il est cultivé, en Italie, en France, en Allemagne, le *Lignan* jouit d'une haute estime comme raisin hâtif de table, et la liste de ses synonymes est quelque peu proportionnelle à cette aire de dispersion assez vaste.

Son nom, que Champi d'Arbois, en 1774, écrit *Linian* ou *Limian*, est une abréviation du patois italien *Lignenga*, par lequel les Piémontais désignent ce plant, nommé plus correctement *Lulienga* ou Raisin de juillet, dénomination qui donne à penser que ce plant mûrit plus hâtivement dans le

(1) La première section, qui commence au *Ploussard*, comprend les raisins noirs à grains ovales, et leurs variations.

centre et le nord de l'Italie que chez nous. C'est également pour sa précocité et sa beauté qu'il a été introduit au cours du siècle dernier dans le vignoble de Salins, où on y a perdu la trace de son origine et où, en raison de quelques affinités, on le nomme improprement *Ploussard blanc précoce*.

Ce cépage était inconnu du Dr Guyétant (1822), et semblait être d'introduction récente à Lons-le-Saunier au temps du frère Ogérien (1865).

D'après une tradition de famille, au temps où le ban des vendanges étant rigoureusement exécuté, à Salins, c'était le seul raisin dont la cueillette était tolérée comme n'enfreignant pas le ban.

Ses raisins ont des grains ovoïdes, gros, d'un blanc transparent un peu doré ; ils sont juteux, d'une saveur franche très agréable et suffisamment sucrée ; grappes longues, un peu ailées ou subcylindriques, peu serrées quoique bien garnies, assez longuement pédonculées.

Portées sur un pétiole assez long, purpuracé et rude à l'état adulte, les feuilles sont grandes, à nervures principales rougeâtres ou purpurines, presque glabres en dessous, excepté sur les nervures très légèrement pileuses, surtout aux aisselles, à la fin glabrescentes ; d'assez profonds sinus les divisent en cinq lobes ovales-aigus, les supérieurs ou au moins le médian acuminé. Dents longues et aigües.

Sarments gros, dilatés latéralement, plutôt que renflés aux articulations, marqués de veines couleur bois de noyer, nœuds surmoyens.

Bourgeonnement hâtif d'un vert gai et presque glabre, à feuilles naissantes étalées.

Les belles et fortes souches du Lignan, qui portent souvent deux courgées assez longues, sont pourtant inégales à la poussée, c'est-à-dire saisonnières. Ses longues grappes redoutent les ardeurs de l'été qui les brûlent; elles craignent aussi, surtout si elles sont un peu serrées, l'humidité prolongée des automnes pluvieux, étant moins résistantes à la pourriture que celles du Chasselas. Néanmoins, en raison de sa précocité qui le fait devancer d'une quinzaine au moins la maturité de nos meilleurs plants, son raisin est l'un des plus beaux et des meilleurs ornements des desserts de la saison. Cueilli par une belle journée, il se conserve bien. Les essais de vinification qui en ont été faits n'ont pas donné des résultats satisfaisants.

On plante souvent le Lignan pour treilles ou espaliers. Son arborescence devient alors très puissante, et il peut couvrir de vastes espaces. Beaucoup plus productif dans ces conditions, quoique un peu plus tardivement ; ses grappes plus volumineuses, souvent aussi plus compactes et serrées, sont alors de qualité inférieure à celles qu'on récolte dans les vignes.

Verjus

Le *Verjus*, cultivé exclusivement pour l'usage culinaire, est depuis longtemps planté dans quelques jardins d'amateurs, où il forme des treilles puissantes. Au seixième siècle, Jean Bauhin l'avait rapporté de Bâle à l'intention du jardin botanique de Montbéliard. De nos jours, il a été signalé à Lons-le-Saunier par le Dr Guyétant, à Salins par le commandant Bourgeois, à Besançon par M. Bonnet.

Le raisin du Verjus a les grains ovoïdes, gros, d'un blanc verdâtre ; ils sont mucronés par le stigmate persistant, charnus, à pellicule épaisse. Comme sous notre climat, ils ne parviennent jamais à maturité, leur saveur caractéristique est surtout l'acidité ; ils forment de très grandes grappes pyramidales, ailées, peu serrées, atteignant parfois trente centimètres de longueur, non compris le pédoncule, sur vingt de largeur.

Les feuilles, portées sur un pétiole robuste, glabre et légèrement rosé, sont grandes, ondulées, réticulées-bullées, d'un vert clair en dessus, pubescentes sur les nervures et aranéeuses en dessous, fortement lobées, rarement sinuées, à lobes aigus. Sinus pétiolaire étroit ou fermé. Dents profondes, arrondies au sommet, terminées par un mucron épais et droit.

Sarments noués longs, striés, plus dilatés qu'épaissis aux articulations ; yeux gros, ovales-aigus, saillants.

Cinquien

Le *Cinquien*, ainsi nommé de ce que son premier raisin est opposé à la cinquième feuille, est connu sous le nom de *Quienquien* dans les cantons de Quingey et de Boussières (Doubs), en particulier dans la commune de Vorges. C'est très certainement le *Trousseau blanc* mentionné par le Dr

Guyétant comme se rencontrant quelquefois à Salins où, en effet, quelques vignerons lui prêtent ce faux nom.

Grains brièvement ovoïdes, plutôt petits que de grosseur moyenne, d'un blanc verdâtre, passant au vert doré, un peu fermes, assez agréables à la bouche lorsqu'ils sont bien mûrs et même légèrement parfumés (son moût accuse toujours un degré gleucométrique assez élevé), à pellicule assez épaisse et marquée de veinules transparentes, longitudinales, s'anastomosant entre elles. Grappes longues, subcylindriques, peu serrées, assez longuement pédonculées.

Savagnin blanc

N° 151 du Vignoble, par Mas et Pulliat.

A peu près inconnu, ou du moins peu cultivé dans les vignobles du reste de la France, le *Savagnin blanc* n'est pourtant pas un cépage spécial à la Franche-Comté. Sous les noms allemands d'*Edel Traube* (raisin noble, noble grappe), de *Weiss Frenschen* et surtout de *Traminer*, il était, dès avant le seizième siècle, cultivé en Alsace, dans le Palatinat et le Wurtemberg, où il produisait des vins dès lors recherchés, et où il a gardé et peut-être accru son importance, mais il faut renoncer à la légende qui le faisait venir du village de Tramin, en Tyrol, où il est totalement inconnu (1) : son origine, comme son point de départ initial, restent donc indéterminés.

On pourrait, à la rigueur, s'étonner de l'adoption générale, comme nom principal, de la forme lédonienne de *Savagnin* (on écrit aussi *Salvagnin*, comte Odart, Dr Guyot), car toutes les appellations anciennes vraiment franc-comtoises et vigneronnes consacrent le radical *sauva* ou *sauvoi* (en patois), ainsi nous trouvons :

Sauvagnin, à Besançon en 1732 (liste des bons cépages du Parlement, à Arbois en 1774, ainsi qu'à Poligny (où Chevalier écrit *Sauvagnien* qui se prononce de même) et encore à Besançon en 1872 ;

Sauvanon, en patois d'Arbois, 1774 ;

Sauvoignin, en patois de Salins ;

---

(1) *Voir* Essai d'Ampélographie universelle, par M. le comte de Rovasenda, p. 207.

Sauvagnin, à Vorges (Doubs) 1872, cité aussi par le comte Odart ;

Sauvagneux, de ce dernier auteur.

Mais il convient, à notre sens, d'écarter comme de faux synonymes, dûs soit à des francisations déplacées ou à des assimilations erronées, soit à des déformations du nom de notre plant dans des localités où il est peu cultivé et où il a été tardivement introduit, les appellations suivantes :

Servanien, employée en 1774, dans l'enquête viticole, par Saullier, étranger au pays. Ce nom est celui d'un cépage blanc de la Savoie et de l'Ain ;

Sauvignin, à Dole, 1774, enquête viticole ;

Savignain, en 1801, par le breton Lequinio (voyage agronomique dans le Jura) ;

Savignon naturé, liste salinoise du commandant Bourgeois (1836) ;

Savignieu, recueillie on ne sait où par M. Ch. Beauquier, 1880 ;

Savoignin, citée par le comte Odart et par M. Beauquier.

Ces appellations sont, pour la plupart, entachées de littérature qui n'a que faire ici.

Mais voici de vrais synonymes : *Gentil blanc*, à Besançon, au XVI[e] siècle, cité par Jean Bauhin ;

Naturel, et en patois *Naturé*, à Arbois, cité par Champi en 1774, puis par tous les auteurs ;

Fromenteau, dans le nord de la province, qui a trouvé une analogie entre la couleur du grain de ce raisin et celle du grain du froment, cité par le père Prudent en 1777 ; le D[r] Guyot a entendu *Fromenté* en 1863, et d'autres l'avaient déformé sous l'influence du patois en *Fourmentan*, déjà au XVI[e] siècle ;

Bon blanc dans toute la région de Besançon, à Miserey.

La forme verte du Savagnin, due soit à la jeunesse du plant, soit à sa fertilité, était autrefois nommée *Blanc-brun*, à Salins (inscrit aussi dans la liste des bons cépages de 1732) et *Viclair*, à Miserey (Doubs) et aux environs.

Le Parlement de Besançon cite encore deux autres variétés connues de son temps, le *Blanc-court* et le *Milleran* (liste des bons cépages).

Le raisin du Savagnin a les grains ovoïdes, petits ou de grosseur sous-moyenne, d'un blanc verdâtre ou bronze doré,

trèscharnus ou croquants, très sucrés, d'une saveur fine et délicate, à pellicule dure et épaisse, marquée de veinules transparentes longitudinales s'anastomosant entre elles; grappes petites ou sous-moyennes, ailées, assez serrées, portées sur un pédoncule assez court et solide.

Portées sur un pétiole purpuracé, les feuilles sont de grandeur moyenne, arrondies, épaisses, réticulées-bullées, d'un vert glaucescent en dessus, aranéeuses ou lâchement tomenteuses, grisâtres en dessous; superficiellement lobées ou peu profondément sinuées, à lobes arrondis, séparées lorsqu'il y a lieu par des sinus étroits, sinus pétiolaire étroit ou fermé. Nervures principales purpurines. Dents petites, arrondies ou obtuses, surtout les terminales.

Sarments d'un fauve bruni ponctué de gris, assez minces, noués court, à boutons blanchâtres, laineux.

Il débourre en temps moyen ses bourgeons rosés à l'extrémité, abondamment recouverts d'un duvet blanchâtre dont la surface supérieure garde les traces à l'état adulte. Jeunes rameaux purpuracés, pileux ou lâchement lanugineux. Vrilles courtes, duveteuses, à deux lacets.

Le Savagnin s'accommode de toutes les terres où prospère le Ploussard; mais il préfère, pour atteindre à une plus haute qualité, celles où les marnes et schistes du lias, désignés plus spécialement dans le Jura sous le nom d'*argille*, ne se présentent qu'en sous-sol, et dont la surface est formée d'éléments calcaires ou siliceux, plus légers et plus chauds, réfléchissant mieux les rayons solaires dont il a besoin pour hâter ou accomplir la parfaite maturité, un peu tardive, de son raisin, imposant le choix des meilleures expositions.

Plantée dans ses terrains de prédilection, la souche de ce plant est déjà forte et sa végétation vigoureuse; mais c'est en pleine et pure marne liasique que je l'ai vu, tant à Pupillin qu'à Salins, atteindre des proportions plus fortes encore et porter un plus grand nombre de courgées, parfois six ou huit. C'est aussi dans ces marnes que sa production est la plus abondante, mais un peu au détriment d'une qualité plus haute.

Cette vigueur lui assure une jetée suffisante et s'il ne prodigue pas ses apparues à l'égal des plants à haute production, il n'en est du moins aucunement avare. Elles ne sont point trop la proie de la coulure, mais n'échappent pas toujours au millerandement, surtout lorsque le cep est âgé.

Point tardif à la véraison, son raisin toutefois n'acquiert sa parfaite maturité qu'en le laissant longtemps exposé sur le cep, et on est dans la coutume, à Arbois et à Château-Chalon, d'attendre, pour le récolter, les premières neiges ou les premières gelées, ce qu'il supporte sans perte aucune, en raison de ce que sa pellicule, dure et épaisse, est inaccessible à la pourriture, et le grain fermement attaché à la grappe. Il est généralement admis que la gelée amincit cette pellicule et adoucit ou réduit l'acidité du raisin. Surprise par la gelée avant maturité convenable, la récolte est mauvaise et le vin qui en résulte trop acide. (Dr Dumont).

Quoique le Savagnin donne d'assez nombreuses grappes, il convient de ne pas donner un sens trop précis aux termes « il charge beaucoup » dont Dauphin s'est servi à son endroit, car son produit est plutôt médiocre qu'abondant ; et c'est parce qu'il est sensiblement inférieur à celui de nos autres bons plants, que les vignerons ont diminué et amoindri la proportion dans laquelle il était autrefois associé au Ploussard, au Trousseau, au Baclan, etc., jugeant que l'apport donné à la qualité ne compensait pas la médiocrité de son produit.

La vendange du Savagnin est soumise à une vinification spéciale. Portée au pressoir au sortir de la vigne, le moût qui en est exprimé est dépouillé de l'excès de son ferment par des soutirages bien entendus et répétés avant toute fermentation ; puis, mis en tonneaux à peu près pleins et ainsi abandonné sans transvasages, pendant dix ou douze ans, dit le Dr Dumont, « le vin mangeant sa lie » selon l'expression locale ; il est alors diminué d'un tiers. La première année le vin est très doux, puis de la seconde à la quatrième sa saveur devient désagréable, et ce n'est qu'ensuite qu'il prend son caractère de vin sec et son bouquet de Madère vieux. Ce régime antique, sans doute excellent lorsque le moût atteint un haut degré gleucométrique, approchant celui des moûts de vins de liqueur, l'est-il dans tous les cas ? l'est-il lorsqu'il dépasse peu le degré du moût de nos bons vins ? Nous avons trouvé quelquefois à Arbois, et un dégustateur consommé, feu M. le Docteur Gromier, de Lyon, a trouvé à Voiteur, dans un vin de Château-Chalon, dont le fond ou essence était certainement de haute qualité, des traces assez avancées d'acétification évidemment due à l'imperfection du procédé ; acétification qui aurait été prévenue soit par des soutirages opportuns, soit peut-être par l'ouillage des tonneaux.

Le vin du Savagnin, dit vin jaune ou vin de garde, est

éminemment généreux, d'un arôme agréable, d'une durée presque indéfinie et dont l'âge accroît encore les qualités; mais il n'acquiert cette distinction qu'à huit ou douze ans d'âge. Il se fait attendre longtemps; il ne saurait être le vin du pauvre, pressé de réaliser le fruit de son travail pour procurer à sa famille le pain de chaque jour.

Le Savagnin produit aussi d'excellents vins mousseux; mais alors il doit être considéré comme vin de liqueur, dont il convient de n'user qu'en petite quantité, surtout pour les individus de constitution nerveuse (Dr Dumont). Le mélange des raisins du Savagnin à la vendange des bons plants donne au vin rouge du corps, du feu, de l'agrément et contribue à leur conservation.

Il n'est aucun de nos cépages qui puisse fournir des preuves ou des indices certains d'une culture aussi antique dans notre province. Lorsqu'en 1223, le comte Etienne de Bourgogne abandonne à son fils Jean, comte de Chalon, toute la partie de ses domaines située au midi d'Arbois, soigneusement « il se réserve la vigne du clos de Blandans et un homme du village pour la cultiver ». Or, on sait que cette vigne, alors d'une contenance d'environ deux journaux, était plantée d'un cépage de choix dont on attendait la récolte jusqu'aux premières gelées. Nos comtes souverains attachaient un tel prix à ce domaine qu'ils le gardèrent précieusement dans leur patrimoine dont il ne fut détaché que vers le milieu du XVIe siècle. En 1374, Marguerite, comtesse de Flandre et de Bourgogne, faisait approvisionner du vin de Blandans (1) son château de Gray et son hôtel de Paris; et plus tard, c'est encore du domaine de Blandans que sort ce soi-disant vin d'Arbois dont Henri IV grisa le duc de Mayenne (2).

Dès la première moitié du XIVe siècle, on voit les vins blancs de la « volte » (cave) de la reine Jeanne de Bourgogne à Arbois, atteindre des prix doubles de ceux des meilleurs vins rouges du pays (3). En ce même temps, les princes de Chalon-Châtelbelin, gardiens attitrés de l'abbaye de Château-Chalon et qui, en cette qualité, partagent ses revenus, garnissent des vins dès lors célèbres de ce lieu, les

(1) Voir Chevalier. Mémoires de la ville de Poligny, t. 1er aux preuves.

(2) Ampélographie universelle p. le comte Odart, p. 229, édition de 1854.

(3) Inventaire sommaire des Archives du Doubs, série B, 1, p. 41.

châteaux de Saint-Julien et d'Orgelet, leurs séjours préférés, ou les font charrier aux fêtes auxquelles ils sont conviés (1). L'existence et le développement de la culture du Savagnin blanc sont donc des faits bien établis quand, en 1385, un propriétaire des environs de Lons-le-Saunier, traitant d'une emplantation de vigne, désigne le Savagnin noir comme étant l'un des plants qui doivent la composer.

Avec le xvi[e] siècle et les premiers écrits vraiment francs-comtois, nous pénétrons mieux la dispersion du Savagnin et l'importance de sa culture qui n'a, peut-être, jamais été plus développée. Chacun des puissants de l'époque a cherché à acclimater chez lui ce plant dont tous apprécient le vin, que tous veulent récolter dans leurs domaines. Les abbés de Baume, voisins de Château-Chalon, ont à Saint-Lothain leur vignoble « aux vins exquis » (2). Les archevêques de Besançon, possesseurs du château et seigneurs de la ville de Gy, y ont fait emplanter des coteaux dont les vins, souvent envoyés en présent aux princes allemands, qui les prisent très haut, « le disputent en bonté » (3) à ceux que le même plant, sous les noms de Gentil blanc ou Bon Blanc, produit sur la colline de Ragot, l'honneur et l'orgueil du vignoble bisontin, colline et vins déjà signalés par Jean Bauhin, et qui, plus tard, seront chantés dans les Noëls au patois de Besançon : François Gauthier, vers 1725, ne leur consacra pas moins de treize strophes. (38[e] Noël de la seconde série). — Presque à mi-chemin d'Arbois à Besançon, *Liesle*, ancien domaine de la comtesse Marguerite de France, comme Arbois, produit aussi des vins blancs qui, de même que les précédents, « ne se laissent surmonter moyennant qu'ils aient été quelque peu gelés sur le pied de la vigne (4). — Parmi ces crus autrefois renommés, Gy et Liesle semblent avoir cessé de produire.

— 1328. Comptes de Jean de la Chapelle, trésorier de Mahaut d'Artois, comtesse de Bourgogne. 1328.................. à Arbois, à madame la Royne... .... à plusieurs mercheanz, 30 muis et 3 channes de vin vermoil à 63 sols ; et 20 muis 3 quarrils et 20 channes de vin blanc à 112 s. le muid ; etc. Et maintes autres citations postérieures.

(1) Ed. Clerc. Hist. de la Franche-Comté, t. 2, p. 252, et Inv. somm. des Archives du Doubs, série B. Comptes de la seigneurie de Châtelbelin.

(2, 3, 4). Comparer Gilb. Cousin, Description de la Bourgogne supérieure, traduc. Chéreau ; Loys Gollut. Mémoires de la Rép. Séquanoise, L II, Chap. XVII. Des vins ; — J. Bauhin. *Hist. Plant. Univ.*, t. 2, l. VX, p. 67 et suiv.

Nous avons déjà dit qu'on trouve les noms du Sauvagnin blanc et de ses variétés connues, le Blanc brun, le Blanc court et le Milleran dans la liste des bons plants du parlement de Besançon. L'enquête de 1774, en étendant la liste de ses synonymes, ne fait guère que nous confirmer ce que nous savons de sa dispersion dans le Jura et de la qualité de ses produits. Le père Prudent (1777) nous dit la rareté du Fromenteau dans les vignobles du nord de la province. Le Dr Guyétant précise la localité de Pupillin, dépendance du vignoble d'Arbois, où le Dr Dumont nous indique la place qu'y occupe notre plant. Mais si le Savagnin habite les mêmes lieux qu'autrefois, gardant à peu près la même importance relative dans les crus les plus célèbres, où il est cultivé séparément en vue d'un produit de nature spéciale, tous nos auteurs insinuent que dans les vignobles qui ne le cultivent que comme cépage d'assortiment, il a diminué au point de disparaître de beaucoup d'entre eux. En dehors de Ragot, à Besançon, et de Miserey au voisinage, le Bon Blanc est aujourd'hui presque inconnu du reste du Doubs ; le Dr Guyot nous dira que le Fromenteau ou Fromenté est devenu presque introuvable dans la Haute-Saône.

Cependant, la réputation et la célébrité n'ont pas fait défaut aux vins de notre plant. Au commencement du XVIe siècle, de Bâle où il était, le vieil Erasme célébrait la chaleur, la générosité du vin d'Arbois qui, mieux que tout autre, ranimait ses sangs engourdis et lui rendait quelque chose de sa jeunesse évanouie. L'espoir de le savourer à nouveau lui faisait trouver moins longues les absences de son cher et fidèle secrétaire Gilbert Cousin, qui ne manquait jamais d'entretenir sa provision quand ses affaires l'obligeaient à passer les monts. En 1541, ensuite de l'ambassade franc-comtoise de François Bonvalot, abbé de Saint-Vincent, qui l'y avait fait connaître, le vin d'Arbois, au nombre de cinquante pièces, faisait son entrée à la cour de François Ier, à Fontainebleau, pour y briller sous ses successeurs, puis à faire épanouir ses qualités sous Henri IV avec les Mayenne, les Sully et même les dames de la cour qui ne le prisaient pas moins que les hommes. On sait que Jean-Jacques Rousseau soignait si amoureusement un « petit vin blanc d'Arbois, de la cave de Mably, à Lyon, que celui-ci dut lui en retirer la clef et le gouvernement ». Mais c'est dans la seconde moitié du XVIIIe siècle que ce vin arrive au comble de la popularité.

C'est le vin d'Arbois (1) que les raccoleurs de l'ancien régime promettent, avec le rôti pour l'ordinaire, à leurs dupes naïves qui écoutent bouche béante leurs alléchants boniments, et qui auront le temps d'expérimenter une cuisine plus élémentaire. Au milieu de ces illustrations de notre vin, en voici une qui ne saurait mieux trouver sa place. Elle est d'un moine suisse du XVIIe siècle, le prieur Joseph Méglinger, du couvent de Wettingen, qui a su allier à son éloge une curieuse analyse des sensations qu'il procure.

« ... La généreuse liqueur, ce vin d'Arbois qu'on nous servit à souper à Pontarlier, est bien autre chose que notre vin de Rhétie auquel je le préfère. L'Arbois, doux aussi, a quelque chose de plus mâle qui ne rappelle ni l'abeille ni la canne à sucre; il pique, mais en faisant pressentir sa pointe. Vos lèvres baignent-elles dans cette aimable liqueur, vous éprouvez je ne sais quel besoin de poursuivre l'aiguillon qui vous poind; vous espérez le trouver au fond du verre, et vous avez bu jusqu'à la dernière gouttelette que vous le cherchez encore. L'Arbois n'a pas moins de fumet que de saveur; ... il a, tout en sortant du pressoir, un parfum de vin vieux qui monte doucement au cerveau sans y produire d'agitation désordonnée. Ce n'est pas tout, l'Arbois est aussi bienfaisant qu'agréable au goût et à l'odorat... Combien l'Arbois est plus salutaire que le vin de Rhétie. En eussiez-vous un peu abusé, laissez-lui du repos, dormez un moment; il maintiendra dans votre estomac la chaleur convenable, en chassera les humeurs nuisibles, poursuivra jusqu'à votre cerveau les nuages rebelles, les dissipera; vous vous lèverez joyeux et dispos » (2).

Beaucoup plus aristocratique, le vin de Château-Chalon ne se compromet jamais en humble compagnie. On l'offre comme vin d'honneur aux personnages de distinction, de passage dans les petites villes : ainsi fait, en 1722, la communauté de Sellières qui a payé le vin de garde de Château-Chalon onze sous la bouteille, pour en offrir au comte de Middelbourg, seigneur de Sellières (3).

Mais il est resté inaccessible aux profanes. Aussi c'est à l'empereur Napoléon, qu'au commencement de ce siècle le prince de Metternich avouait, dit-on, qu'il mettait le vin de

---

(1) L'Ancien Régime, par H. Taine.

(2) Une excursion en Franche-Comté, en 1667, *in* Bull. de la Soc. d'Agricul. de Poligny, 1885, p. 37.

(3) Bull. de la Soc. d'agr. de Poligny, 1882, p. 106.

Château-Chalon au-dessus de son Johannisberg. Ces vins, dont on usait à la cour des Tuileries, provenaient-ils de l'ancien fonds de l'abbaye? Avaient-ils l'amertume que l'on dit carastéristique de cru ? Nous ne savons. En tous cas, l'appréciation ci-dessus paraît n'avoir eu qu'un retentissement tardif et dont le vignoble a peu bénéficié. Château-Chalon n'est pas possédé par un Metternich et il a eu la malechance de ne pas être acheté par un Rothschild, entre les mains de qui, sans changer de qualité ni de valeur, son vin aurait triplé d'amateurs et de prix, du jour au lendemain. Il en est des vins fins comme de l'orfèvrerie d'art, des bijoux et des produits de toute industrie hautement artistique : quelle que soit leur perfection, on en trouverait difficilement le prix s'ils étaient exposés dans une humble boutique de village.

Le Dr Dumont disait que, de son temps, il se vendait et débitait par le monde dix fois au moins autant de vin d'Arbois qu'en pouvait produire le territoire. Ce vin était donc demandé et il y avait place pour une plus grande production. Mais il ajoute que, malgré les grands avantages offerts par la culture du Savagnin, ce plant n'existe dans le vignoble que pour dix à douze pour cent, soit environ cent hectares. En faisant la part de ce qui en peut exister dans les communes voisines, aux environs de Château-Chalon, de Lons-le-Saunier et de Besançon, il semble qu'on ne s'éloigne pas beaucoup de la vérité en portant à trois cents ou quatre cents hectares la place occupée par le Savagnin en Franche-Comté. Je laisse aux intéressés, plus compétents que moi dans la question, le soin de rechercher et de discuter les causes qui ont pu empêcher une plus grande extension de cette culture, extension qui aurait dû suffire pour repousser les vins factices ou autres qui lui étaient substitués dans le commerce et la consommation.

Le *Savagnin rose*, *Tramin rose* ou *rouge des Alsaciens*, *Roth Traminer* des Allemands, est regardé par tous les ampélographes comme la forme rose du Savagnin blanc ; tous s'accordent aujourd'hui à reconnaître à ces deux formes, sauf la couleur du raisin, des caractères botaniques semblables. Cette parenté du Savagnin rose avec le Savagnin blanc semble avoir été pressentie par les vignerons de Montbéliard, au XVIe siècle ; mais elle paraît n'avoir pas été nettement saisie par les botanistes de l'époque, ainsi qu'on le voit par l'œuvre de Jean Bauhin. En effet, cet auteur, qui sépare les deux formes auxquelles il consacre des notices distinctes, sans indiquer leurs rapports mutuels, nous ap-

prend que le Traminer ou Roth frenschen du Wurtemberg est nommé par les vignerons, à Montbéliard, *Fourmentan rouge*, qui est la forme patoise du nom de Fromenteau, donné au Savagnin blanc dans le nord de la province.

Malgré un voisinage si rapproché, le Savagnin rose n'a jamais pénétré dans ceux des autres vignobles plus vraiment franc-comtois qui cultivent le Savagnin blanc (1).

Mais l'existence autrefois constatée du Tramin rouge dans les vignes du comté de Montbéliard, où nous ignorons s'il y subsiste encore, nous faisait un devoir de le mentionner ici.

Le Savagnin rose ou Roth Traminer est beaucoup plus répandu que le Savagnin blanc ou Grün Traminer dans les vignobles du Rhin, ainsi que dans toute l'Allemagne, les pays Slavo-Hongrois, et jusqu'aux confins extrêmes de la Moldavie. Dans toute cette vaste étendue où sa culture est souvent importante, on ne signale nulle part qu'on ait pris l'habitude d'attendre les gelées pour le récolter.

Bargine

N° 212 du Vignoble, par Mas et Pulliat.

La première mention qui nous soit parvenue de ce plant est assez récente. Elle date de 1858 et est due à M. Désiré Monnier. Voici ce qu'il en dit dans son Dictionnaire de la langue rustique et populaire du Jura : « *Bargène*, *Bargine*, variété de raisin blanc assez mauvaise, et qui parvient rarement à maturité. L'Etoile et le val de la Seille. » (Annuaire du Jura pour 1858).

Six ans après, en 1864 ou 1865, le frère Ogérien lui consacre une notice dans le chapitre *Ampélographie* de son Histoire naturelle du Jura (Tome 1er, page 828). Il la nomme

---

(1) Aussi n'est-ce pas sans étonnement que nous avons trouvé la mention d'un *Traminer* (!) *rose d'Arbois* (???) dans Portes et Ruyssen, t. Ier, p. 520. Il n'est pas impossible que quelque amateur d'Arbois en possède aujourd'hui quelques pieds, de même que nous en pouvons montrer, à Salins, quelques ceps que nous devons à l'obligeance de M. Pulliat. Mais il y a loin de ces échantillons de collection à une culture appréciable, que n'aurait pas manqué de signaler notre jeune parent, M. le Dr Paul Rouget, d'Arbois, qui a consacré un long article au Savagnin dans sa thèse de doctorat : *Essai médical sur les vins du Jura*, Paris, 1880.

Bargine blanche, *Bargile*, *Petit Savagnin* et *Plant de Hongrie*. Son appréciation est bien différente de celle de D. Monnier qui, il est vrai, n'était ni vigneron ni naturaliste, mais n'avait jamais cessé d'habiter ce val de la Seille où ce plant est resté confiné. D'après le frère Ogérien, la Bargine est une excellente espèce, cultivée autrefois dans les vieilles vignes de Château-Chalon où elle donnait, lui a-t-on dit, « un bouquet particulier au vin princier de cette localité ». Son peu de rapport serait la cause de sa destruction progressive.

J'ai vu la Bargine à Voiteur en 1877; et, par des renseignements pris auprès de divers vignerons, j'ai pu m'assurer qu'on ne prisait ce plant, ni si haut que le fait le frère Ogérien, ni aussi bas que l'a dit M. Désiré Monnier. Sans y être rare, il ne se trouvait qu'en petite proportion parmi d'autres bons plants, au milieu desquels il jouait le rôle d'assortiment. Sa production était assez belle, nullement surabondante, mais peu ou point inférieure à celle des autres bons plants auxquels il était associé. Les vignerons du lieu ne savaient rien du bouquet spécial à son raisin ; ils trouvaient à la Bargine des qualités suffisantes pour la conserver, point assez remarquables pour la multiplier. En voici la description :

Grains ovales, petits, d'un blanc-jauni sur un fond vert, mucronés par le style persistant, à pellicule assez forte et bien résistante; ils sont un peu charnus, assez sucrés, à saveur vineuse légèrement astringente, portés sur des pédicelles forts et courts, formant des grappes moyennes ou surmoyennes, plutôt longues, subcylindriques, assez serrées, portées sur un pédoncule fortement empâté, de longueur moyenne et muni d'un rudiment de vrille sur le nœud pédonculaire.

Portées sur un pétiole grêle, assez court, rude en dessous, les feuilles sont de grandeur sous-moyenne, glabres sur les deux faces, mais à nervures légèrement hispides en dessous. Sinus supérieurs bien marqués, les secondaires nuls, le pétiolaire ouvert. Dents presque égales, un peu étroites, obtuses au sommet qui est mucroné.

Sarments grêles, noués courts, traînants, donnant au cep un aspect buissonneux. Bourgeonnement rosé ou rougeâtre, assez tardif pour lui permettre d'échapper quelquefois aux gelées printanières.

Associé au Ploussard, au Savagnin, au Melon-Chardonnay

parce que, comme eux, il aime les terres fortes ; sa souche est d'une grande longévité; son arborescence assez puissante demande à n'être pas trop contenue: on lui donne assez souvent plusieurs courgées. La Bargine ne se met à fruit que lentement et progressivement; son raisin, dont la maturité m'a paru contemporaine de celle du Savagnin, peut aussi, sans crainte de perte, comme celui de ce dernier, attendre longtemps une plus grande perfection.

Meslier

N° 96 du Vignoble, par Mas et Pulliat.

Le *Meslier* est cultivé depuis des siècles dans un grand nombre de vignobles du centre de la France : Berry, Nivernais, Orléanais, Ile-de-France, Auxerrois, Champagne, « où il donne du bon vin en quantité suffisante », dit le comte Odart ». Son nom, qui serait plus correctement écrit ou orthographié *Mellier*, si l'on tenait compte du sentiment qui l'a dicté, a le même sens que celui du Melon. L'un et l'autre viennent du latin *mel, mellis*, qui signifie miel et douceur ; il exprime bien la saveur du raisin doux et très sucré. Les premiers vignerons qui éprouvèrent le besoin de dénommer les plants autrement que par leur couleur obéirent, dans leur choix, à une idée ou à un sentiment d'une grande simplicité, et les prirent, par analogie, dans les objets les plus usuels et les plus à leur portée. Mais on s'accoutume aux noms des choses et à la longue on perd de vue leur sens initial; et, pour l'oreille inattentive, leur consonnance suffit pour rappeler l'objet à la mémoire. Puis ces noms se modifient en passant d'un idiome à l'autre. C'est ainsi qu'en passant la frontière du pays de Langres pour pénétrer dans le Bailliage d'Amont de la Franche-Comté, le Meslier y est devenu le *Maillé, Mailley*, ou même *Mayé* qui, tous trois, rendent la forme patoise du nom, mais perdent toute trace de signification. Cette introduction du Meslier dans notre province ne date probablement que du siècle dernier, car s'il avait été quelque peu répandu vers 1730, il est probable que son nom figurerait dans la liste des bons plants du parlement de Besançon. Or, la première mention en a été faite par le P. Prudent qui, en 1777, constate que « les plus expérimentés d'entre nous (les vignerons du nord de la province) connaissent à peine le Mailley, etc. » Sa culture est donc alors très restreinte. Depuis, nous retrouvons le *Meslier jaune* et le *vert*

(on lui rend son nom français) dans la liste des cépages de grande culture de la Haute-Saône donnée vers 1828-40 par Lenoir (Culture de la vigne, p. 230) ; ensuite, vers 1863, le Dr Guyot, dans son Rapport sur la Viticulture du Nord-Est, signale l'importance relative de la culture du Maillé à Champlitte, Arc-les-Gray, Gy et autres lieux. Ce plant n'est pas entièrement inconnu à Besançon, mais il n'a pas sérieusement pénétré dans les vignobles du Doubs, et il est resté entièrement étranger au Jura ; car, si Dauphin a introduit ce nom dans son travail sur la Vigne dans le Jura, c'est que par la plus fausse des assimilations et la plus grave des erreurs, il donnait le nom de Meslier jaune au Gamai blanc de Lons-le-Saunier, ou Melon de Salins et Arbois, ou Pineau blanc de la Bourgogne, et celui de Meslier vert au Savagnin blanc ou Naturé d'Arbois.

Le Meslier a un très joli raisin dont les grains assez petits sont de forme ellipsoïde (courtement ovale), à peau fine assez résistante, d'un jaune souvent un peu ambré, finement ponctué de roux, d'une maturité assez précoce et devançant celle du Pineau noir. Ils sont juteux, bien sucrés et d'une saveur agréablement relevée ; grappes plutôt petites, ailées, coniques, peu serrées, portées sur un pédoncule grêle.

Pétiole violacé ainsi que la base des nervures principales de la feuille qui est sous-moyenne, réticulée-bullée, gardant parfois sur la face supérieure quelques traces d'un duvet aranéeux plus évident sur les nervures lesquelles, à la face inférieure, sont garnies de poils courts et roides, tandis que le parenchyme y est pourvu d'un lâche tomentum aranéeux ; les sinus supérieurs larges et assez profonds découpent la feuille en trois lobes bien accusés et peu aigus ; sinus pétiolaire peu ouvert. Dents larges et obtuses, mucronées.

Sarments allongés plutôt étalés, à nœuds moyens.

Bourgeonnement d'époque moyenne, duveteux, légèrement teinté de rose. Vrilles nombreuses, persistantes.

La souche prend peu de développement et sa végétation n'est pas vigoureuse. On le taille à long bois, petite courgée ou plus souvent *replet* dans la Haute-Saône. Il est très prodigue d'apparues ; le moindre bourgeon a la sienne. Il est rare qu'elles ne soient pas émondées à la floraison, et son produit ne semble nulle part abondant quoique parfois assez satisfaisant.

Le Meslier ou Maillé est l'un des fins cépages de la Haute-Saône où il occupe le 5e rang en importance. Il y est très

rarement cultivé seul et plus souvent il est associé aux Pineaux noir et blanc, et leurs vendanges mêlées contribuent à la confection de ces vins qui sont « délicats, de bonne garde, s'améliorant encore avec l'âge qui leur acquiert de la qualité et même un peu de bouquet ». (A. Jullien. Topographie de tous les Vignobles).

Le Dr Guyot n'a pas insisté sur les caractères particuliers du vin du Meslier dans notre province. Les caractères génériques de ce plant, d'après le comte Odart, sont d'être sans couleur et de rendre limpides les vins des autres raisins auxquels il a été mélangé dans la cuve et dont il a activé la fermentation.

Je n'essaie pas de chiffrer le nombre restreint d'hectares que ce plant occupe dans la province (1).

Pourrisseux

A l'exception de la liste manuscrite de cépages salinois de M. le commandant Bourgeois, le *Pourrisseux* n'a été signalé dans aucun autre de nos vignobles, sous un nom quelconque, par nos ampélographes jurassiens de qui il paraît avoir été inconnu, et je lui garde ce nom tout salinois, faute d'avoir pu m'assurer de son identité avec l'*Aubin blanc* de la Lorraine dont il a la plupart des caractères botaniques. Je suis parfaitement sûr de l'identité de notre plant avec le

---

(1) La précocité du raisin du Meslier, qui rend sa maturité assurée sous notre climat, a paru à M. Pulliat un motif d'ordre majeur qui, à son sens, devrait engager les vignerons jurassiens à demander à ce plant les vins blancs dont ils peuvent avoir besoin et que tout vignoble un peu important doit pouvoir fournir à sa clientèle; la qualité de ces vins blancs devant être, avec le Meslier, bien plus régulière et bien plus soutenue qu'avec des raisins plus tardifs.

Je possède quelques pieds de Meslier que je dois à l'obligeance de M. Pulliat, et je suis prêt à reconnaître les qualités de cet excellent et joli raisin. Mais de tous les plants que j'ai essayés dans ma collection, aucun ne s'est aussi tardivement mis à fruit, et je ne sais si un autre cépage est resté aussi faible et d'un aussi maigre produit. Toutefois, il ne saurait résulter d'un essai aussi restreint qu'on ne doive en tenter la culture sur d'autres points. Peut-être ne serait-il pas mal à propos de remarquer que le Meslier, cépage du centre-nord de la France, habitant des régions peu élevées et d'un climat plutôt marin, pourrait bien redouter le voisinage des hautes chaînes, d'un climat plus rigoureux, peu favorable à sa faible végétation.

raisin exposé à Lyon, en 1872, sous ce nom d'Aubin blanc, par M. Millot, de Mandres-sur-Vair (Vosges); mais le comte Odart et ensuite M. Rendu, dans l'Ampélographie française, ont tellement insisté sur « la vigueur » du plant lorrain qui étouffe les Pineaux et les Gamais sous l'exubérance de sa végétation, tandis que le Pourrisseux est un peu faible auprès du Ploussard et du Trousseau, que j'ai dû hésiter à arrêter mes conclusions. D'autres indices m'ont confirmé dans l'origine lorraine de ce plant qui était bien connu à Salins dans la seconde moitié du siècle dernier; mais où il n'a jamais été l'objet d'une culture assez étendue pour permettre de déterminer la nature du vin qu'il peut produire, encore que le moût de son raisin porte toujours un degré gleucométrique approchant de celui des bons cépages.

Il est aussi désigné quelquefois, mais à tort, sous le nom de *Gamai blanc*, et sous ce rapport il est le troisième qui, dans le Jura, porte ce faux nom, car il est entièrement différent et distinct tant du Gamai blanc-Feuille-ronde que du Gamai blanc de Lons-le-Saunier qui, on le sait, n'est autre que le Pineau blanc Chardonnay.

Le Pourrisseux a des grains brièvement ovales, assez petits, d'un blanc lavé d'une teinte ambrée à la maturité qui est assez facile, d'une saveur agréable, bien sucrée, à pellicule mince et peu résistante, en petites grappes un peu ailées, peu serrées, à pédoncule moyen, un peu fragile. Raisin s'égrappant avec facilité.

Portées sur un pétiole purpuracé, court, rude ou brièvement pubescent, les feuilles sont petites, planes, d'un vert pâle un peu glaucescent et duveteuses en dessus dans leur jeunesse, un peu épaisses, très douces au toucher, blanchâtres et tomenteuses en dessous, franchement lobées mais d'autant moins qu'elles sont plus terminales, à lobes supérieurs aigus, séparés par des sinus ouverts. Dents petites, un peu aigües.

Sarments assez petits, minces, noués court, d'un fauve clair ou jaunâtre, s'aoûtant assez facilement. Boutons petits, blanchâtres laineux.

Bourgeonnement duveteux. Jeunes sarments ou rameaux herbacés, glabres, verts ou lavés d'une légère teinte purpurine sale. Vrilles petites portant des traces duveteuses, à trois lacets.

La souche du Pourrisseux n'est pas très vigoureuse, non plus que sa végétation; mais elle a plus de longévité que

celle du Gamai. Elle s'accommode mieux de terres meubles et un peu fertiles que de nos fortes marnes. Ce plant est ordinairement soumis à la taille courte, on lui laisse de deux à quatre coursons à deux yeux bien francs. Il repousse des raisins après une gelée. Ses grappes, nombreuses, sont bien résistantes à la coulure, mais elles craignent les grandes chaleurs qui les brûlent. Son nom indique bien que les automnes pluvieux lui sont pernicieux. Les gelées hâtives rendent encore plus fragiles et caducs ses pédoncules herbacés. Son produit reste néanmoins assez régulier et sûr.

Fariné blanc

Je ne connais pas personnellement ce cépage blanc dont je ne pourrai, par conséquent, compléter la description, encore qu'il se soit maintenu dans les cultures de certaines parties de la province depuis plus de trois siècles.

Le *Fariné blanc*, en patois *Ferney* où plutôt *Fairené*, est bien certainement le raisin blanc nommé *Enfariné* (1) par Jean Bauhin, qui nous dit que ce bon plant, cultivé à Montbéliard, y avait été introduit du comté de Bourgogne, et qu'il abondait à Vuillafan (canton de Villersexel, Haute-Saône) voisin de Montbéliard.

C'est un peu différemment que l'apprécie le parlement de Besançon, en 1732; car le Fariné est enveloppé, comme mauvais plant, dans la proscription qui atteignait le Menu-blanc et autres. Sans rien préciser à son sujet, le Dr Dumont insiste, en 1845, sur la nécessité de ne pas confondre le Fariné du Doubs avec l'Enfariné du Jura; et, vers la même époque, le Ferney est classé par Lenoir (Culture de la vigne et vinification, p. 230), parmi les cépages blancs d'une certaine importance culturale dans la Haute-Saône. En 1872, nous trouvons le nom du *Farinier blanc*, suivi de la mention « mauvaise qualité », dans une liste de cépages communiquée par M. Perron, de Gy (Haute-Saône). Dans cette même liste, le nom de notre plant suit immédiatement le nom du Mayé blanc qui est accompagné de la mention « assez bonne qualité ». Or, voici qu'en octobre 1895, M. Pulliat, dont on connaît la compétence en ces matières, visitant ce

(1) Le texte de l'*Historia Universalis* de J. Bauhin porte bien « *Uvæ albæ* enfarins *nuncupatæ*, mais il est évident que l'oubli de l'é est le résultat d'une erreur de composition; c'est une faute d'impression.

même vignoble de Gy, y rencontre sous le nom de *Fernet* ou *Ferney*, un cépage blanc que les vignerons du lieu considèrent comme une vigne bien distincte et dont quelques pieds semblent posséder des nuances bien tranchées, qui s'effacent ou s'atténuent sur d'autres auxquels on donne le même nom de Fernet, mais qu'à un examen plus attentif il croit reconnaître pour du Meslier ou Mayé (1).

Nous n'ignorons pas que des confusions de ce genre, ou analogues, se sont déjà produites plus d'une fois, mais il semble que la tradition constante de ce plant dans la province, et la différence que lui imprime son caractère principal qui est, dit Jean Bauhin, « d'avoir les feuilles presque entièrement saupoudrées d'une farine blanche » le séparent assez nettement du Meslier pour faire pencher à croire que le Ferney qu'on a montré, à Gy, à M. Pulliat était un faux Ferney.

Verdat blanc

Mille variétés de vignes, par M. V. Pulliat, p. 388.

Parmi les cépages que l'on rencontre quelquefois, çà et là, dans les petits vignobles de la Basse-Montagne du Jura (cantons de Saint-Julien, Arinthod), le Dr Guyétant a signalé le *Verdat*, que ces lieux ont emprunté aux vignobles plus méridionaux de l'Ain, du Rhône et de l'Isère. Lenoir, dans sa liste de cépages de l'Ain, écrit *Verdet*, conformément au catalogue du Luxembourg ; mais M. Pulliat, qui l'a signalé à nouveau dans les trois départements ci-dessus, rétablit l'orthographe de Guyétant, comme plus usitée. Voici la description de ce plant telle que nous la trouvons dans *Mille variétés de vignes :*

Feuille sous-moyenne, un peu bullée et glabre en dessus, garnie en dessous d'un duvet pileux court; sinus supérieurs assez profonds, les secondaires bien marqués, celui du pétiole très ouvert; denture profonde, assez large, finement acuminée. Grappe moyenne cylindro-comique, pédoncule assez fort, un peu court. Grain moyen, courtement ellipsoïde, pédicelles courts assez gros, chair ferme, sucrée, bien relevée, peau épaisse, bien résistante, d'un blanc jaunâtre à la maturité qui est de première époque un peu tardive.

---

(1) La *Vigne américaine*, décembre 1895, p. 384.

Mondeuse blanche

N° 156 du Vignoble, par Mas et Pulliat.

La *Mondeuse blanche* est aussi l'un des cépages empruntés par les petits vignobles de la Basse-Montagne aux régions avoisinantes du Revermont et du Bugey, dont on connaît les attaches historiques avec la Savoie. Il ne faut donc pas trop s'étonner d'y rencontrer quelques-uns de ses plants avec les noms qu'ils portent dans cette province, et parmi eux la Mondeuse blanche que le Dr Guyétant y signalait dès 1822, sous le nom de *Savouette*, nom que ce cépage porte aussi dans la Savoie, aux environs de Rumilly. M. Pulliat a aussi reçu ce même plant de l'un de ces mêmes vignobles jurassiens sous le nom étrange de *Couilleri*. La Mondeuse blanche a exactement, sauf la couleur du grain, les mêmes caractères botaniques que la Mondeuse noire ou Maldoux.

TROISIÈME SECTION. — Cépages à raisins noirs de forme ronde ou sphérique

Argant

N° 114 du Vignoble, par Mas et Pulliat.

L'*Argant* est un remarquable cépage d'assortiment, inégalement répandu dans les parties les plus rocheuses des vignobles du Jura et du Doubs, depuis Château-Chalon jusqu'aux environs de Besançon. Plus multiplié à Salins, on le rencontre aussi sur quelques points de l'arrondissement de Dole.

Ce nom d'Argant paraît être connu dans toute l'étendue de l'aire de culture de ce plant ; mais dans tout le canton d'Arbois, il est plus ordinairement désigné sous le nom de *Gros-Margillin*. Il en est de même à Poligny où il est, m'a-t-on-dit, quelquefois appelé *Rouillot*.

L'Argant, auquel le Dr Guyot trouvait un aspect méridional, paraît avoir beaucoup d'analogie et de ressemblance avec le Brumeau, « plant méritant cultivé depuis longtemps à Brioude », dit M. de Rovasenda. De même, il a plus d'un rapport avec la Sérénèze « dont le raisin paraît être le plus sucré de ceux de la vallée de l'Isère », dit le même auteur ; mais nos ampélographes ne sont pas allés jusqu'à les iden-

tifier. Nous le regarderons donc comme un cépage bien franc-comtois.

Le raisin de l'Argant a les grains ronds, de grosseur moyenne, juteux, peu sucrés, d'une saveur vineuse et légèrement astringente; en très grandes grappes largement ailées et pyramidales, longuement et fortement pédonculées, s'égrenant difficilement.

Portées sur des pétioles longs, un peu rosés, glabres et flexueux, les feuilles sont grandes, anguleuses, un peu ondulées, d'un beau vert clair, lisses et luisantes en dessus, d'un vert plus pâle et glabre en dessous, profondément divisées en cinq lobes aigus; sinus pétiolaire étroit ou fermé; dents grandes et aiguës.

Sarments érigés ou ascendants, grands et forts, presque à quatre faces avec les angles arrondis, renflés aux articulations, noués longs et néanmoins difficiles à ployer en courgée, étant très cassants, de couleur fauve clair ou fauve grisâtre. Boutons petits, peu saillants, ovales aigus.

L'Argant est l'un des cépages les mieux caractérisés de ceux qui peuplent nos vignobles. Son développement, que l'on pourrait dire gigantesque, sa végétation puissante et vigoureuse qui surgit au milieu des autres plants, ses longs et fort sarments, mis en relief encore par l'éclat de son brillant feuillage, le rendent toujours facile à reconnaitre et le désignent à l'attention.

L'Argant vient assez bien dans toute espèce de terre, particulièrement dans les terres un peu fortes, pourvu qu'elles ne soient pas trop compactes. Il s'accommode assez bien de terres légères argilo-siliceuses, pourvu qu'il puisse enfoncer ses puissantes et fortes racines dans les fentes des rochers au voisinage desquels on le plante de préférence. On lui donne souvent plusieurs courgées, mais il convient qu'elles soient imposées par sa vigueur, car un Argant à maigre poussée est infailliblement stérile. Résistant aux plus durs hivers, sa souche, d'un accroissement lent, est forte et d'une grande longévité. Un peu moins précoce que celui du Ploussard, son bourgeonnement d'un vert très clair, tout à fait dépourvu de bourre, le rend peut-être encore plus sensible aux gelées du printemps. Un peu saisonnier et irrégulier à la poussée, ses belles grappes n'ont nullement besoin d'être très nombreuses pour lui assurer un bon produit. Peu enclins à la coulure, surtout lorsque leur extrémité a été pincée, ne redoutant pas les ardeurs de l'été, ses raisins, souvent énor-

mes auprès de ceux de nos autres plants, attirent les jeunes vendangeurs et excitent leur ardeur à remplir plus rapidement leurs « seilles » ; mais d'une maturité un peu plus tardive que ses complants, ce raisin a souvent quelques grains d'un noir douteux ou rougeâtre à l'extrémité de ses grappes ; aussi le réserve-t-on pour les sites les plus abrités et les expositions les plus chaudes.

Bien qu'il soit plus ordinairement disséminé comme plant d'assortiment, l'Argant a trouvé, cà et là, dans les relais rocheux de nos cluses des lieux de prédilection où il est planté à peu près exclusivement et qui ont permis d'apprécier ses qualités et caractères vinifères. Le vin de l'Argant est très coloré (baronné, disent les vignerons), ne manquant pas de feu et susceptible de garde, mais de qualité intermédiaire entre les vins fins et les vins communs.

Une des qualités précieuses de notre plant mise en relief depuis l'invasion du mildew est d'être très résistant à cette cryptogame ; mais comme cette résistance ne va pas jusqu'à en être totalement exempt, il serait imprudent d'y compter pour se dispenser des arrosages cupriques qui, pour être moins indispensables qu'envers les autres plants, lui sont néanmoins très utiles.

La souche de l'Argant est l'une de celles sur lesquelles on rencontre plus souvent des *broussins*, sortes de loupes ligneuses d'un développement assez grand, en forme de globe irrégulier, pouvant atteindre ou dépasser deux décimètres dans leur grand diamètre. Ces excroissances qui se produisent à la base du tronc et un peu au-dessous de la surface du sol, paraissent dues à une exostose causée par des plaies d'origines diverses.

La mention d'un *Petit-Margillin*, nommé le dixième dans la liste des cépages réputés bons par le parlement de Besançon, en 1732, permet de supposer qu'on connaissait dès lors un *Gros-Margillin* qui est toutefois laissé en dehors de toute classification, sans doute par hésitation sur la nature de sa qualité, et laissé ainsi à l'arbitraire des autorités ou des influences locales. Ce n'est qu'en 1774, lors de l'enquête prescrite par l'intendant de la province, que nous trouvons l'*Argan* ou *Gros-Margillin* rangé parmi les meilleurs plants pour faire le bon vin dans le vignoble d'Arbois. Les ampélographes lédoniens, Dauphin, Guyétant et Ogérien, ne le connaissent que de nom, car ils lui prêtent des caractères fantaisistes et le rangent auprès du Margillin au

sujet duquel ils sont peu arrêtés et peu instructifs. C'est le Dr Dumont, d'Arbois, qui, le premier, en a donné une bonne description : il le signale comme plus abondant à Salins qu'à Arbois. L'Argant se retrouve dans les vignobles de Port-Lesney, dans ceux des cantons de Quingey et de Boussières (Doubs), mais il paraît inconnu à ceux de la Haute-Saône. La place qu'il occupe dans la province dépasse peu cent hectares.

Baclan ou **Beclan**

Beclan. N° 51 du Vignoble par Mas et Pulliat.

La première de ces dénominations est la plus ancienne, la seconde est de beaucoup la plus usitée.

Dans un écrit salinois de l'an 1671, M. Ch. Toubin a trouvé le mot *bècle* employé avec le sens de *treille.* Faut-il chercher un rapport entre ce mot et le nom du Beclan ? Celui-ci aurait-il été autrefois le plant cultivé de préférence en treilles ?

Le nom de *Béclan* a cours à Salins et à Poligny, mais à Arbois et dans toutes les communes viticoles de ce canton notre plant prend le nom de *Petit-Margillin.* C'est le *Petit Béclan* à Lons-le-Saunier et dans toute la région avoisinante, où l'on a donné mal à propos le nom de Gros Béclan à un plant très différent. Il prend le nom de *Seaut noir* ou *Saut noir* à Beaufort, Cuiseaux, St-Amour et à Coligny (Ain), où l'on écrit *Saunoir.*

L'auteur jurassien Dauphin, qui se plaisait à chercher au dehors des assimilations avec nos plants, prête au *Petit-Béclan*, en 1805, le synonyme *Duret,* mais sans indication de lieu ; et en 1818, il y ajoute la modification *Dureau.* Ces faux synonymes ont été écartés, en 1822, par le Dr Guyétant dont on sait le respect pour la mémoire de Dauphin et de son œuvre, ce qu'il n'a pu faire que parce qu'il avait acquis la certitude que ces noms n'étaient pas jurassiens.

Ces noms de *Duret* et *Dureau* n'en ont pas moins été reproduits dans divers ouvrages de viticulture, entre autres dans celui de Lenoir, et on les retrouve ensuite dans le comte Odart. Et voilà comment se perpétuent les erreurs et les faux synonymes ?

Je mentionne ici la forme *Béclan* que je trouve dans la liste des cépages salinois de M. le commandant Bourgeois, mais que je n'ai jamais entendu prononcer par aucun vigne-

ron; ceux-ci se servant ordinairement du patois *Beikian* connu aussi à Arbois.

Le raisin du Béclan a le grain rond, petit, car il dépasse peu celui du Pineau noir, à pellicule délicate quoique assez résistante, d'une saveur vineuse qui le rend peu comestible ou peu agréable, en petites grappes serrées, peu ailées et plutôt cylindriques, à rameaux courts et rigides, « s'égrenant difficilement » dit le Dr Dumont.

Portées sur des pétioles glabres, verts ou légèrement rosés, les feuilles sont petites ou sous-moyennes, ordinairement plus larges que longues, un peu rugueuses ou bullées et d'un beau vert en dessus, à peu près glabres ou glabrescentes à la face inférieure qui est d'un vert jaunâtre, inégalement divisées en cinq lobes séparés par des sinus étroits; lobe médian ordinairement obtus. Sinus pétiolaire assez ouvert. Dents petites, étroites, arrondies au sommet, mucronées.

Sarments grêles, un peu coudés, à entre-nœuds un peu au-dessus de la moyenne; boutons saillants, ovales-obtus.

Bourgeonnement roussâtre, peu duveteux.

Le Béclan aime « une terre assez forte, argileuse, graveleuse ou caillouteuse », disent nos auteurs qui nous le montrent ordinairement associé aux Ploussard, Savagnin, etc., dans les bonnes et chaudes expositions. Il n'est pas des plus résistants aux rigueurs des hivers. La souche ne prend, le plus souvent, guère plus de développement que celle du Pineau noir dont Chevalier et Dauphin le font le congénère (1), et ses sarments assez menus et peu vigoureux ne fournissent qu'exceptionnellement plus d'une courgée par cep,

---

(1) « Le *Becclan* ou *Bacclan* que nous cultivons, dit Chevalier, (*Œnologie*, page 24), est une espèce de Morillon dont le fruit n'est pas bon à manger » ; et Dauphin, au No 4 de son traité : *De la vigne dans le Jura*, 1806, qualifie le Petit-Beclan de « variété des Mourillons », mais ni l'un ni l'autre ne disent : Le Beclan ou Petit-Beclan est identique au Morillon ou Pineau noir ! En effet, l'un et l'autre décrivent et traitent soigneusement à part ce dernier, soit sous ce nom, soit sous celui de Noirin, c'est-à-dire qu'après avoir signalé les analogies que les deux plants ont entre eux, ils en exposent les différences qui ne permettent pas de les confondre ni de les identifier, comme vient de le faire M. le Dr Albert, dans la *Vigne américaine* de juin 1896 (article reproduit par la *Revue* du 15 juillet dernier). Avons-nous besoin de dire que nous faisons les mêmes réserves quant à l'identification du Gros-Margillin avec le Corbeau, du Rhône et du Bugey, énoncée dans le même article ?

courgée ramenée même à quelques yeux quand le pied est maigre. Ses grappes ne se font pas remarquer par leur nombre et il n'en repousse pas quand il a subi une gelée; mais elles résistent bien à la coulure, craignent peu les grandes chaleurs, passent un peu tardivement à la véraison pour arriver néanmoins assez rapidement à la maturité qui suit de près celle du Ploussard. Sa production assez bonne est rarement élevée. Le vin qu'il donne est coloré, vif et brillant, très corsé ou un peu austère dans les commencements, mais il est de très bonne garde et prend en vieillissant un petit goût de framboise. Associé aux autres bons plants, il communique à leur vin du corps, du feu, de la légèreté, du brillant, et sert à tempérer ce que les autres peuvent avoir de trop liquoreux. (Chevalier).

Par ce que nous savons déjà du Béclan, nous pouvons en entrevoir l'ancienneté dans les cultures franc-comtoises, et si j'avais à exprimer mon sentiment au sujet du Margillin (Mergeliain) mentionné comme tiers-plant dans l'acte cité de 1385, je dirais qu'il ne peut être autre que notre Béclan ou Petit-Margillin d'Arbois, et j'aurais pour appuyer ce sentiment l'analogie de l'époque de maturité des raisins et celle des terres qui conviennent aux deux autres plants auxquels on l'associe encore aujourd'hui. Mais un sentiment même appuyé de puissantes probabilités n'est pas une preuve, et nous sommes réduit à convenir que la première mention absolument authentique et indiscutable qui ait été faite de notre plant se trouve dans l'édit de 1732 du parlement de Besançon qui en fait une double mention : sous le nom de *Bacclan* (le 4e), puis sous celui de *Petit-Margillin*, (le 10e et dernier des bons raisins noirs), ce qui porte à faire douter que le parlement ait nettement connu l'identité du plant sous ces deux noms, mais qui atteste du moins l'estime reconnue de ses produits. L'enquête viticole de 1774 nous le montre comme bien connu d'Arbois à Lons-le-Saunier, quoique plus répandu dans ce dernier vignoble où l'on distingue le *Petit-Beclan* et le *Gros-Beclan*, ce dernier entièrement distinct et cépage à part.

Avec les auteurs Dauphin et Guyétant, nous constatons l'importance que ce plant garde d'abord, dans le Jura méridional, au XIXe siècle. Guyétant, le premier, mentionne à St-Amour l'existence du *Saut-noir* dont il ne soupçonne pas l'identité avec le Beclan. De même, le Dr Dumont qui signale la rareté à Arbois du *Petit-Beclan*, semble ne rien

savoir de son identité avec le *Petit-Margillin* dont il donne une description suffisante qui est bien celle de notre plant.

Je savais, par une tradition de famille, l'identité du Béclan ou Petit Beclan avec le Petit-Margillin d'Arbois; mais la lecture d'un auteur aussi consciencieux que le Dr Dumont avait ébranlé ma conviction, ce qui m'a empêché d'introduire ce nom dans la *Synonymie des Cépages du Jura*, en 1873. Je me suis depuis assuré de cette identité, et en obtenant des raisins de Petit-Margillin auprès de vignerons compétents des Arsures, de Montigny et d'Arbois, et en cultivant chez moi des chapons ou provins provenant de ces vignobles. Je dois à l'obligeance de M. Chaffolte, vice-président du Syndicat viticole de Coligny (Ain), qui m'a envoyé des raisins mûrs de *Saunoir* sur bourgeons feuillés, d'avoir pu m'assurer *de visu* de son identité avec le Beclan.

Vers 1865, le frère Ogérien nous montre la diminution progressive de la culture du Beclan dans tout l'arrondissement de Lons-le-Saunier, où, dit-il, « il partage la défaveur attachée aux fins plants » dans cette région. Cette défaveur n'est pas moindre à Poligny. Cependant, il n'est aucun de nos cépages jurassiens qui ait obtenu auprès de viticulteurs de distinction une faveur aussi marquée. Le comte Odart, en Touraine, d'abord, puis M. V. Pulliat dans la région lyonnaise, et M. de Rovasenda dans le comté de Saluces (Piémont) ont exprimé à plusieurs reprises toute la satisfaction que le Beclan leur a procurée, et tous l'ont chaudement et vivement recommandé à l'attention et aux soins des viticulteurs de leur voisinage.

On retrouve bien isolément quelques ceps de Béclan, tant dans la région de Besançon qu'aux environs de Gy (Haute-Saône); mais ils y sont si rares qu'ils n'y ont même plus de nom. Sont-ce là des épaves d'une culture ancienne qui aurait disparu? Sont-ce simplement des échantillons de curiosité? Nous ne savons. Pour ce que nous en avons pu voir avec le même point de départ que celle du Trousseau, la culture du Béclan marche en sens inverse. Celle du premier naît à Arbois pour s'étendre au nord, jusqu'aux environs de Besançon; celle du Beclan naît aussi à Arbois pour s'étendre, au sud, jusqu'aux environs de Coligny. Dans cette aire plus étendue, nous ne croyons pas que le Béclan occupe plus de quatre ou cinq cents hectares.

Muscat noir

N° 30 du Vignoble, par Mas et Pulliat.

Tandis que nous en sommes réduits aux conjectures sur l'antiquité de la culture de plusieurs d'entre les cépages qui ont joué un rôle important dans l'alimentation de nos ancêtres, les documents abondent au sujet du *Muscat noir* qui n'a jamais été dans nos vignobles qu'une agréable curiosité, mais à qui, en raison même de ce fait, on a prêté une attention plus particulière et que les pouvoirs ont successivement couvert de leur protection, dès le xv[e] siècle.

Par charte, datée à Salins le 22 juin 1423, Philippe-le-Bon, duc de Bourgogne, permit à Jean de Montaigu, en considération des services rendus à la Saûnerie par son père et par lui, de vendanger hors bans, une vigne nommée *la Rondette* dans laquelle il cultivait « plusieurs raisins estrangez tant *muscadez* comme aultres ». (1)

Vers 1590, Jean Bauhin constate qu'on connait dans le comté de Bourgogne deux *Moskatelliner*, le rouge ou le noir, et le blanc. Le nom du *Muscat noir* figure le 9[e] dans la liste des bons plants donnée en 1732 par le parlement de Besançon. Ce soin de la haute cour ferait croire à plus d'importance. Cependant, en 1774, Chevalier cite le Muscat noir parmi les bons plants dont on ne rencontre que quelques ceps dans les vignes de Poligny. « C'est, dit Saullier, un raisin de qualité excellente, très bon à manger quand il est bien mûr, ce qui n'arrive pas chaque année, et qu'on cultive seulement par curiosité pour en garder et en manger ». (Enquête viticole). Champi dit à la même occasion qu'on n'en plante que fort peu à Arbois, parce qu'il est trop sujet aux rapines.

Vers 1818, Dauphin et quelques-uns de ses voisins l'avaient quelque peu multiplié à Cesancey, et le plant, dans sa jeunesse, avait d'abord donné un produit assez satisfaisant, mais l'essai, bien que répété sur divers points, s'étendit peu ; et en 1822, le D[r] Guyétant trouvait que le Muscat noir était trop rare dans le Jura pour mériter une mention parmi ses plants de grande culture. Le D[r] Dumont ne l'a ni décrit ni nommé : il était donc, de son temps, sans importance à Arbois. Il n'en avait pas davantage à Salins, où il est devenu plus rare qu'il n'était alors.

Cependant, le Muscat noir, envoyé à la collection du jardin du Luxembourg, sans doute par Dauphin lui-même, se

(1) Archives de l'hospice de Salins dont ledit Jean de Montaigu a été l'un des principaux fondateurs ; citées par Rousset, Dict. des communes du Jura.

faisait remarquer comme le plus hâtif des Muscats à raisins noirs de cette célèbre collection. Cette hâtivité, constatée d'abord par Lenoir, puis par le comte Odart, était une qualité malheureusement atténuée par un défaut de fertilité peu encourageant. Mais la hâtivité du Muscat noir planté au Luxembourg était-elle autre chose qu'un accident? Nous avons possédé autrefois un certain nombre de pieds du même Muscat noir qu'on rencontrait alors à Salins, dans nombre d'autres vignes et nous, non plus que nos voisins, n'avons jamais reconnu cette précocité si remarquable. D'autre part, M. Pulliat ne sépare pas le Muscat noir du Jura du Muscat noir commun; sous ces deux noms ce n'est qu'un seul et même cépage.

Le raisin du Muscat noir a les grains ronds, de grosseur moyenne, un peu charnus ou croquants, d'une saveur bien musquée. Grappes souvent petites, cylindriques, un peu lâches ou claires, bien pédonculées.

Portées sur un pétiole glabre, les feuilles sont de grandeur sous-moyenne, d'un vert terne en dessus, sensiblement glabres sur les deux faces, mais gardant aux aisselles des nervures principales, à la face inférieure quelques faisceaux très courts, restes d'un duvet lâche très caduc. Sinus supérieurs assez profonds et quelquefois fermés, sinus inférieurs marqués, le pétiolaire peu ouvert. Dents larges un peu obtuses, à l'exception des terminales des lobes supérieurs qui sont aiguës et souvent un peu acuminées.

Sarments assez faibles, à entre-nœuds courts.

Bourgeonnement tardif, roux-brun, presque glabre.

Le raisin, qui mûrit entre la première et la seconde époque, se conserve très bien et fait un vin délicat, selon M. Dauphin.

Frankenthal

N° 22 du Vignoble, par Mas et Pulliat.

Le *Frankenthal* est, par excellence, le raisin national de table des Allemands, des Belges et des Hollandais, dit le comte Odart. Cependant, ce cépage paraît être originaire d'Italie, d'après M. de Rovasenda, qui fait remarquer que sa culture est très répandue en Lombardie et en Piémont, et que, d'ailleurs, il est connu et populaire depuis plusieurs siècles dans le Wurtemberg sous le nom de *Schwartz-Wœlscher* ou Noir d'Italie, qui est bien rapproché de celui

de *Noirin d'Italie*, l'un des noms qu'il porte à Salins, où il est plus connu, et certainement depuis plus d'un siècle, sous le nom de *Damas noir*. Ce nom de Damas, dans le sentiment populaire, veut dire raisin de conserve, raisin de garde; les raisins secs de table du commerce sont encore dits raisins de Damas. Il consacrait donc peut-être, en l'exagérant, la faculté que ce raisin a de se bien conserver, et révèle le but, l'objet primitif de son introduction dans nos cultures. C'est dans le même but qu'il avait été introduit à Poligny où Chevalier, qui le connaissait sous le même nom de *Damas,* nous dit que « s'il existait dans ce vignoble quelques pieds de cet excellent raisin, ils n'y avaient place que pour satisfaire à la curiosité et fournir au service des tables ». Il ne l'y croyait, je ne sais sur quel renseignement, pas moins ancien que les Muscats, le Malvoisie et le Chasselas ou Valais blanc. Il y a de bien longues années que l'on m'a désigné ce cépage à Arbois sous le nom de *Plant de Paris*, sous lequel il a été aussi communiqué plus tard à M. Pulliat. Ce dernier nom est répandu chez les pépiniéristes. Je n'ai pu constater la présence de ce plant dans d'autres vignobles franc-comtois.

Il y a une quarantaine d'années, on en rencontrait, à Salins, çà et là, quelques ceps dans toutes les vignes chaudes, et certains propriétaires l'avaient trouvé assez méritant pour le multiplier dans quelques graviers marneux. C'était là de rarissimes exceptions. Lors de la première invasion de l'oïdium, de 1851 à 1853, il en avait été partout et presque chaque année la proie. Il est devenu beaucoup plus rare depuis.

Le Frankenthal a les grains ronds et quelquefois déprimés, gros, d'un violet noir, un peu charnus, d'une saveur agréable et cependant peu relevée, en belles grappes peu serrées, longuement pédonculées, ailées et quelquefois pyramidales. Raisin s'égrenant assez facilement.

Portées sur de longs pétioles glabres, les feuilles sont grandes, ondulées, d'un vert clair en dessus, portant sur le revers inférieur quelques traces d'un duvet aranéeux blanchâtre ou roussâtre, peu profondément sinuées, sinus pétiolaire profond et étroit ou fermé. Dents assez grandes arrondies ou obtuses, étalées.

Sarments gros et longs, un peu renflés aux articulations, noués courts.

Bourgeonnement presque glabre, vert, à bordure à peine colorée de rose. Sarments herbacés verts et glabres. Vrilles à 3-4 lacets.

La souche du Frankenthal est forte, sa végétation assez vigoureuse pour porter souvent plusieurs courgées. Il donne assez régulièrement un nombre suffisant de grappes, point trop exposées à la coulure. Cependant, dans les floraisons très pluvieuses, elles sont exposées à fleurir en rose, c'est-à-dire que leurs pétales verts s'épanouissent au lieu de tomber sous forme de chapeau, condition moins favorable. On remarque aussi quelquefois sur ses raisins quelques grains à l'état de *cul-clos*. Sa maturité est contemporaine de celle du Ploussard.

Peloursin noir

N° 196 du Vignoble, par Mas et Pulliat.

Le Peloursin noir de l'Isère est, du moins les auteurs du Vignoble nous l'affirment, le Gros Béclan de la plupart des auteurs jurassiens, Deleschaux, Dauphin, Guyétant, le frère Ogérien. Le Dauphiné paraît être le point de départ de sa culture et le pays où elle a pris le plus de développement. On l'y rencontre dans la plupart des vignobles de l'Isère et de la Drôme, ainsi que dans ceux de l'Ardèche et de la Savoie, et dans chacun d'eux sous un nom différent. Nous avons adopté celui qui a été choisi par les auteurs du Vignoble comme prêtant le moins à confusion avec d'autres. Dans son pays d'origine, il est partout cultivé pour l'abondance de son produit qui est de peu de distinction, malgré la maturité assez facile de son raisin.

Le Peloursin noir paraît avoir été introduit dans nos cultures au cours du siècle dernier; car le Gros Béclan était inconnu en 1732; et, sans y prendre beaucoup d'extension, il a pénétré depuis dans la plupart des vignobles avec des noms propres à chacun d'eux, mais où figure presque toujours l'adjectif *gros*.

C'est sans doute sous le nom de *Gros noir*, exprimant à la fois la grosseur du grain et l'intensité de sa couleur, qu'il s'est d'abord répandu dans notre province, car on l'y rencontre sous ce nom à Dole (en 1774, enquête viticole), à Besançon, 1872, et aux environs, où l'on fait quelquefois précéder ce double adjectif du nom de Pineau ou Pinot, pour en faire le *Pineau gros noir*. Dans la Haute-Saône, à Gy, la forme patoise de ce même nom de *Gros noir*, c'est-à-dire *Gros nat*, est devenue, par inattention, le *Gronnat*, qui a été ainsi présenté en 1874, à l'exposition de raisins à Poligny, par M. Pâris, de Gy, et que M. Pulliat vient de retrou-

ver dans ce vignoble, dans son excursion d'octobre 1895. A Salins, dès le siècle dernier, ce nom de *Gros noir* est devenu le *Gros Noirin* (1), par modification routinière ; puis, quand on se fut aperçu que sous la pellicule très noire du grain presque mûr, pellicule qui se sépare ou s'enlève très facilement, la pulpe charnue apparaît très verte, on l'a appelé *Gros Noirin Pourrot* ou *Noirin au poireau*. (Liste de cépages salinois de M. Bourgeois).

A Lons-le-Saunier, on paraît avoir été frappé de la ressemblance (ou plutôt de l'analogie) de la feuille de notre plant, verte et glabre sur les deux faces, avec celle du Petit-Béclan qui présente à peu près les mêmes caractères, et ils en ont fait le *Gros Béclan*, en raison de la grosseur de son raisin et de celle de ses grains. Quelques-uns l'appellent aussi *Gros Plant*, nom qui prête à confusion puisqu'on le donne aussi, presque dans les mêmes lieux, au Gueuche noir. A Poligny, on l'appelle *Mosaguin*, et à Frontenay *Gros-Béclan-Mosaguin*. En lui prêtant des qualités nouvelles, il s'est trouvé des viticulteurs pour introduire à nouveau, sous le nom de *Plant Durif*, ce cépage que nous possédons depuis environ deux siècles.

Le raisin du Peloursin noir a les grains ronds, gros, d'un noir intense; ils sont charnus, peu sucrés et d'une saveur un peu verte ou âpre. Grappes irrégulières parfois assez grandes, subcylindriques, très serrées, s'égrenant difficilement.

Portées sur un pétiole glabre, mince, flexueux, légèrement purpuracé, les feuilles sont de grandeur moyenne, d'un beau vert foncé en dessus, d'un vert plus pâle et glabres en dessous, à l'exception des nervures principales très brièvement hispides; elles sont de forme orbiculée-rénaire dans leur pourtour, assez profondément divisées en cinq lobes peu

(1) Ce nom de *Gros Noirin* peut prêter à plus d'une méprise, car il a été donné dans le Jura à des cépages bien différents. En 1732, le parlement de Besançon connaît un *Gros Noirin* qui semble bien n'être qu'une forme à grains plus gros du *Petit Noirin* ou Pineau noir. Cette forme est rappelée en 1774 par Champi, d'Arbois, et par Chevalier, qui la dit moins estimable que la petite. Indiquée aussi par Dauphin, les termes ambigus dont se sert le Dr Guyétant à son endroit laissent place au doute sur l'identité des sujets qu'ils ont en vue. En 1826, le Dr Dumont signale à Arbois un *Gros Noirin*, très différent, caractérisé par des feuilles au revers cotonneux, et qu'il croyait être le *Neyron double* du Puy-de-Dôme, qui n'a été signalé, que je sache, dans aucun autre vignoble franc-comtois.

aigus, séparés par de larges sinus arrondis au fond et resserré; sinus pétiolaire ouvert. Dents étroites, peu profondes, à mucron connivent.

Sarments allongés, minces et souples, coudés, noués long. Boutons saillants, ovales, un peu lanugineux au sommet.

Bourgeonnement un peu tardif, presque glabre, roussâtre, à feuilles naissantes appliquées. Sarments herbacés, glabres, rougeâtres ou purpuracés, surtout aux articulations. Vrilles glabres, très longues, à deux lacets.

La souche du Peloursin noir ou Gros Béclan qu'on nous dit être très forte dans son pays d'origine, est chez nous de taille bien médiocre et ne porte ordinairement qu'une, rarement deux courgées tenues plutôt courtes. Son caractère saisonnier a été remarqué dès le siècle dernier. M. Pulliat assure qu'il n'est pas ainsi dans l'Isère, non plus que dans l'Ardèche où il est soumis à la taille courte, et cet éminent professeur penche à croire que les défauts constatés dans le Jura sont dus à la taille longue qu'on lui donne mal à propos. En effet, nos anciens vignerons avaient déjà remarqué que ce plant ne produisait pas moins quand, par accident, la courgée cassée réduisait sa charge par le raccourcissement. Ses apparues, jamais très nombreuses et même assez petites d'abord, résistent bien aux intempéries et prennent ensuite un remarquable développement. Ce plant craint peu la coulure ainsi que les chaleurs de l'été. Il varie et noircit d'assez bonne heure, mais même lorsque le raisin est mûr son moût n'accuse qu'une assez faible densité. Il est trop rare dans l'arrondissement de Poligny pour qu'on ait une opinion sur la qualité du vin qu'il peut produire. Plus répandu dans l'arrondissement de Lons-le-Saunier, quelques-uns ont trouvé à son vin une qualité relative que nous n'avons pas à contester, mais dont l'expression est trop isolée pour le classer.

« Le Gros Béclan tient un peu du Gouais (ou Gueuche) » disait Dauphin en 1805. C'était reconnaître la vulgarité de ses produits en même temps que signaler leur abondance. Cependant, sous ce rapport, il est dépassé en plaine par le Maldoux et en bien d'autres lieux par le Gueuche. Les terres un peu épuisées de nos rampes et de nos coteaux ne lui ont pas fourni l'occasion de se substituer largement à nos autres plants. Il s'est peu multiplié et se multipliera probablement peu dans le reste de la Franche-Comté, où la place qu'il occupe est peu différente de celle très accessoire qu'il occupe

dans notre région, et qu'on peut estimer pour le total à cent ou cent cinquante hectares.

C'est à ce plant qu'il convient de rapporter le synonyme de *Duret* ou *Dureau*, qu'il porte en effet dans l'Ardèche, mais qui n'est nullement franc-comtois, ce dont Dauphin ne nous avait pas prévenu.

Corbeau

N° 145 du Vignoble, par Mas et Pulliat.

Le *Corbeau* du Rhône ou *Douce-noire* de la Savoie occupe une place importante, mais sous des noms bien variés, dans toute la région arrosée par le Rhône, de Genève au-dessous de Lyon, par l'Isère et par l'Ain. Au milieu de la diversité des dénominations qui lui sont imposées, le nom de *Corbeau*, qui exprime l'intensité de la couleur du raisin, a été choisi pour nom principal surtout parce qu'il ne prête pas à confusion.

C'est dans le premier quart de notre siècle que ce cépage paraît avoir été introduit, presque simultanément, dans les cultures de nos trois départements; mais il semble que chaque canton ou grand vignoble l'ait reçu d'une source différente, restée obscure dans le plus grand nombre de cas, car il a reçu dans chacun d'eux un nom différent qui ajoute encore à sa synonymie déjà si compliquée.

La première mention écrite en est due à M. le Dr Dumont, d'Arbois, et la description qu'il en donne sous le nom de Gros Noirin, au N° 3 de sa Statistique du vignoble d'Arbois (1826), ne laisse aucune place au doute. Il ignore d'où vient ce plant nouveau à Arbois, et lui cherchant une patrie, il l'assimile assez maladroitement au Neyron double du Puy-de-Dôme (1) qui en diffère totalement. Peu répandu encore à Arbois et n'ayant pas de ces caractères distinctifs qui s'imposent à l'attention et se fixent dans la mémoire, il ne sait pas le reconnaître lorsque, vingt ans plus tard, on lui montre à Montigny un vigoureux pied de *Turineau de Salins* ou *Plant de Turin* (2) faisant treille dans un jardin. Ce nom de

(1) Le *Neyron double* ou *Gros Neyron* du Puy-de-Dôme est caractérisé par des grains ovales et par des feuilles glabres à la face inférieure.

(2) C'est le N° 18 de son *Ampélographie*, publiée depuis dans le bulletin de la Société de viticulture et d'horticulture d'Arbois.

Turineau ou plutôt *Turino*, qui dénote une origine piémontaise, était, à cette date de 1845, déjà bien connu à Salins, où le plant avait été préconisé et répandu par M. Bourgeois aîné; aussi, le trouvons-nous dans la liste des cépages salinois de M. le commandant Bourgeois, frère du précédent, qui l'a écrit *Torino*. En 1865, le frère Ogérien, très peu compétent en la matière, lui consacre trois articles, assez courts il est vrai, n'ayant pas su le reconnaître sous les trois noms qu'il en donne. Sous le N° 36, il le nomme *Plant de Provence* ou *Provençal*, lequel, dit-il, « se propage beaucoup à Poligny »; sous le N° 45, il le nomme *Charbonneau* ou *Charbonnot* « dont on rencontre quelques pieds à Lons-le-Saunier, Moiron, Macornay, Courbouzon, etc. », puis sous le N° 48 il cite le *Plant Turino* ou *Plant de Charbon noir*, « plant productif, rare ».

Vers 1873, on me communiqua une liste de cépages cultivés au vignoble de Gy (Haute Saône) dressée par M. Perron et mentionnant un *Noirun d'Espagne* que l'année suivante, 1874, l'exposition de raisins organisée par la Société d'agriculture de Poligny me permit de reconnaître pour le Corbeau, dans le lot de M. Pâris, de Gy, qui l'avait exposé sous le nom à forme patoise de *Nerrun d'Espagne* ou *Plant d'Espagne*, sous lesquels M. Pulliat l'a encore retrouvé à Gy, en octobre 1895.

Tous ces noms de *Corbeau*, *Gros Noirin*, *Charbonneau*, *Charbon noir*, *Noirun d'Espagne*, ont du moins cela de commun qu'ils expriment, chacun d'une façon différente, l'intensité de nuance que présente le raisin sous sa pruine assez abondante; mais en voici un qui nous déroute entièrement. A cette même exposition de Poligny, M. Alfred Vaissier, de Besançon, y exposait notre Corbeau sous le nom de *Margillin !* et ce n'était pas là une fantaisie isolée de viticulteur, car ce nom de Margillin est en effet appliqué à ce plant dans tous les environs de Besançon, à Miserey, à Vorges, canton de Boussières, etc., ainsi que nous en trouvons la preuve dans les listes de cépages qui nous viennent de ces localités où d'ailleurs la présence du Margillin avait déjà été signalée par le Dr Guyot.

L'introduction très récente du Corbeau dans nos cultures jurassiennes est mise en évidence par tout ce qu'en ont dit le Dr Dumont et le frère Ogérien, ainsi que par ce que nous en savons nous-mêmes, et que nous avons déjà exposé, et dans l'*Ampélographie salinoise* et dans la *Synonymie des cépages du Jura*, c'est-à-dire pour Arbois, Poligny, Lons-

le-Saunier et Salins, où ce cépage porte des noms nouveaux qui démontrent qu'il était inconnu de nos ancêtres. En serait-il différemment pour les vignobles de la région bisontine où ce même Corbeau a été affublé du nom antique et franc-comtois de Margillin, que nous savons appartenir, au moins avec les adjectifs *petit* et *gros*, à d'autres cépages? Sa culture y serait-elle plus ancienne ? Nous osons affirmer qu'il n'en est rien. Pour s'en convaincre, il suffira de lire l'ouvrage, tant de fois cité, du Père Prudent, sur une Maladie de la Vigne, 1777-1778, ou surtout un petit travail de l'éminent viticulteur bisontin, Alfred Vaissier : *Un concours sur la Maladie de la Vigne en Franche-Comté, en 1777.* (Besançon, 1875, petit in-8° de 60 pages.) Là sont énoncés les noms des cépages cultivés alors dans la Franche-Comté centrale, parmi lesquels le Margillin ne figure pas.

Le raisin du Corbeau a les grains ronds, gros, très noirs et bien pruinés; ils sont juteux à suc coloré, de peu de saveur et de faible densité; ils forment de longues grappes subcylindriques, à rameaux courts et épais; elles sont fortement pédonculées et leur axe prend une teinte rouge vineux à la maturité.

Portées sur un pétiole assez long, mince, flexueux, d'un rouge vineux, les feuilles sont de grandeur moyenne, planes, un peu bullées, d'un vert foncé mais terne en dessus, se marquant à la véraison de taches couleur lie de vin qui s'étendent parfois à toute la surface ; elles sont aranéeuses ou plus ou moins chargées de flocons cotonneux en dessous, superficiellement lobées, le lobe supérieur quelquefois séparé des moyens par des sinus peu marqués; sinus pétiolaire ouvert. Dents courtes, arrondies ou obtuses.

Sarments de couleur marron-violacé, de grosseur moyenne, noués long, boutons assez gros, saillants, ovales.

Bourgeonnement très duveteux, d'un blanc sale ou roussâtre ; sarments herbacés, d'un vert bruni en dessus ; vrilles un peu pileuses, bi-trifurquées.

Le Corbeau est un plant de grande production qui réclame, par conséquent, des terrains riches et assez meubles pour donner tout ce qu'on attend de lui. Sa souche est de force moyenne médiocrement résistante aux hivers et d'une durée relativement courte, bien qu'un peu supérieure à celle du Gamay. A Salins, à Arbois et à Poligny, on le taille en courgées toutes les fois qu'il a la vigueur nécessaire ; dans le Doubs, il est soumis de préférence à la taille courte. Le

Corbeau jette, peut-être un peu irrégulièrement, de belles apparues qui n'ont pas besoin d'être très nombreuses pour donner une abondante récolte. Il repousse des raisins après les gelées. A la floraison, ses grappes paraissent craindre les grandes chaleurs sèches qui les émondent ou les éclaircissent quelque peu. Son raisin est d'une maturité facile et même précoce. Il n'est pas bon pour la table, mais il donne en abondance un vin très coloré, violacé ou pourpre, dont la belle teinte est la principale qualité, pouvant relever avantageusement la couleur des autres vins communs. Ce vin un peu plat quand il est seul, est assez coulant. Il doit être consommé de bonne heure, n'ayant rien à gagner par le vieillissement.

Je ne crois pas que le Corbeau, sous ses noms divers, occupe plus de deux cents à trois cents hectares dans nos vignobles franc-comtois.

Grappenou Grappenoux

Voici un cépage bien et exclusivement franc-comtois, qui paraît avoir été autrefois assez répandu dans la plus grande partie de la province, mais qui, depuis plus d'un siècle, est en voie de décroissance telle qu'il semble menacé d'une disparition plus ou moins prochaine. Si son rôle dans nos vignobles est un peu effacé, il appartient suffisamment à leur histoire pour en garder au moins le souvenir.

Son nom, qu'on pourrait rendre par *grappu*, paraît provenir du grand nombre de ses grappes, et nous ne lui connaissons pas d'autres synonymes que les différentes terminaisons que l'on ajoute, suivant les lieux, à son radical.

Ce cépage occupait une place notable, au XVIe siècle, dans quelques-uns de nos vignobles, car, nous dit Jean Bauhin, « on rencontre assez fréquemment les *Grappenans* à Besançon ». Avec le XVIIIe siècle, nous trouvons son nom orthographié *Grappenoux* par le parlement de Besançon, qui nous offre à son sujet un trait de bizarrerie assez curieux. En effet, en 1731, le *Grappenoux* se trouve en tête des plants voués à l'extirpation dans la liste signifiée par ledit parlement au magistrat d'Arbois, tandis qu'en l'année suivante (1732), le même *Grappenoux* est cité le neuvième dans la liste des bons plants dont le même parlement de Besançon tolère la culture, ce qui ne donne pas une haute idée de la compétence particulière de la cour souveraine dans des matières où elle tranchait dans le vif, à tort et à travers.

L'enquête viticole de 1774 nous montre le Grappenoux jouant à Arbois, et surtout à Poligny, le rôle d'un cépage d'assortiment assez répandu. Chevalier, qui nous en donne une courte notice, lui reconnaît les mêmes qualités qu'au Beclan et lui prête une fonction analogue dans la vinification quoiqu'il soit moins important. A Salins, quelques anciens vignerons se souvenaient d'en avoir vu quelques ceps dans leur jeunesse, mais il y était si rare que son nom ne figure pas dans la liste, pourtant si complète, de M. le commandant Bourgeois. Pour les mêmes raisons, je n'ai pu l'introduire dans l'*Ampélographie salinoise.*

Son rôle, dans le Jura, est donc des plus accessoires. C'est dans le Doubs, où il a été signalé d'abord, que sa culture est plus répandue. Lenoir (1828-1840) nomme le *Grappenaud* parmi les cépages de grande culture de ce département; et, vers 1830, M. Laurens, dans les Annuaires du Doubs, insinue que le Grappenoux est avec le Bregin et le Gamai, mais après eux, le plant que l'on substitue dans ces vignobles aux anciens plants fins et à bon vin. En 1860, Henri Machard, l'auteur bien connu d'un excellent *Traité de la vinification*, insiste sur le rôle utile de ce raisin qu'il range parmi les raisins tannifères. En 1875, M. Vaissier et d'autres viticulteurs de la région bisontine nous le montrent comme comptant à peine pour un ou deux centièmes dans les plantations, tout en le qualifiant de « plant de valeur, quoique d'une maturité difficile ». On remarque qu' « une certaine décadence dans sa fertilité paraît avoir provoqué son remplacement par deux cépages ordinaires, très en faveur, le Gauche blanc et le Bregin. »

En 1874, on l'appelle *Grappenat* à Poligny où il est fort rare. On m'y en a montré un pied unique dont j'ai pris la description suivante, sans avoir pu m'assurer que j'étais en face d'un vrai type de ce cépage.

Raisin noir à grains ronds, petits, (un peu plus gros que ceux du Pineau noir, dit Bauhin), bien sucrés, encore que la saveur en soit un peu astringente. Grappes nombreuses, sous-moyennes ou petites, ailées, coniques, portées sur un pédoncule herbacé assez long.

Pétioles de moyenne longueur, assez forts, verts et un peu pileux. Feuilles de taille sous-moyenne (Chevalier les dit les plus petites de toutes celles de nos cépages), réticulées-bullées, légèrement lobées ou presque rondes ; les sinus supérieurs sont seuls quelquefois un peu marqués, le pétiolaire

est ouvert ; elles sont velues, douces au toucher et grisâtres ou blanchâtres en dessous, avec les nervures et nervilles très saillantes. Dents petites, à angles bien accusés quoique un peu obtus.

Sarments minces à entre-nœuds moyens, « d'un bois délicat et craignant les gelées de l'hiver » dit Chevalier, c'est-à-dire d'une aoûtation difficile et sujets au chénevottement.

« Il faut placer cette vigne dans le penchant des lieux pierreux bien orientés au soleil, et qui en reçoivent tous les rayons » parce que ses raisins sont difficiles à mûrir parfaitement. Ses nombreuses grappes résistent bien à la coulure et, néanmoins, n'arrivent pas à en faire un plant de grand produit malgré une certaine régularité. Son raisin, lorsqu'il est bien mûr, ce qui n'arrive pas chaque année, donne un excellent vin rouge qui peut se conserver longtemps.

Mais il est rarement planté seul aujourd'hui. Dans les lieux où il se trouve encore en certain nombre, il contribue, comme le Beclan, à donner au vin du corps, du brillant, de la solidité. Et ces lieux deviennent assez rares pour qu'il soit inutile de chiffrer la petite place qu'il garde encore et qui est probablement inférieure à cent hectares.

M. Emile Gloriod, de Chambornay-les-Pin (Hte-Saône), connaît un *Grappenoux blanc*, peu répandu dans sa région, mais « donnant un vin très fin ».

Bregin (1)

Nº 214 du Vignoble, par Mas et Pulliat.

Ce cépage aussi est exclusivement franc-comtois, et de plus sa culture semble ne s'être jamais écartée du centre de la province. Son nom était pourtant connu un peu plus au large des vignobles, et je me rappelle que lorsqu'on demandait aux vieux vignerons des renseignements sur des plants peu connus et de qualité supposée mauvaise, ils répondaient invariablement : C'est une espèce de Bregin !

M. D. Monnier, qui s'est occupé d'étymologies, insinue que *bregin* ou *brecin* est un mot celtique qui, suivant Bullet, signifiait rouge de pourpre et brun rouge. (Langue rustique

(1) Le cépage dont nous traitons ici n'a rien de commun avec le Bregin décrit dans l'Ampélographie salinoise. (Bulletin de la Société d'Agriculture, etc., de Poligny, 1872, page 223), et dont il sera parlé plus loin sous le nom de *Rougin*.

et populaire du Jura). Au mot Bregin de son Vocabulaire des provincialismes du Doubs, M. Ch. Beauquier dit que *bregie,* en vieux français, désigne une espèce de graine. Il cite aussi *bregines*, espèce de poire à cuire. Ces renseignements semblent assez peu satisfaisants.

La culture du Bregin est de date très ancienne. Au XVI[e] siècle, il était déjà si répandu à Besançon et si caractéristique de ce vignoble que Jean Bauhin le nomme *Uvæ Vesuntiæ,* c'est-à-dire vigne ou raisin de Besançon. Et toute la région, la banlieue qui est sous l'influence de l'ancienne cité impériale, entre autres Gy, résidence d'été et possession spéciale de ses archevêques, possède aussi ce plant dont elle prononce le nom sous la forme patoise de *Brezin.* On ne lui connaît pas d'autres synonymes.

En dehors du cercle bisontin, nous n'apercevons guère le Bregin, car nous nous garderons de nous prononcer sur l'identité du Bregin, proscrit à Arbois en 1731, avec celui que nous décrivons. L'enquête viticole (jurassienne) de 1774 ne fait aucune mention du Bregin, non plus que les notices postérieures de nos ampélographes. Tous les documents que nous possédons sur ce plant viennent confirmer la justesse de l'appellation bauhinienne *Vigne bisontine*, *Raisin de Besançon.*

Une phrase du P. Prudent laisserait croire, à qui n'y regarde pas de près, que le Bregin était devenu plus rare à Besançon en 1776, mais une autre phrase patoise de son rival ou compétiteur, l'abbé Baverel, rétablit bien vite la vérité : « *Las Bregins*, *las Gauches*, *las Melons font la moitié das leins* (*ou plants*)... *on ne voit presque peu que ce qui dans las vignes de velaige et dans las vignoubles de villes* », dit cet auteur en 1777. Le parlement de Besançon avait, en effet, proscrit ce plant par exclusion en 1732, puisqu'on ne trouve pas son nom dans la liste des cépages tolérés. Vers les années 1825-1830, M. Laurens, dans les Annuaires du département du Doubs, nous montre le Bregin comme étant dès lors le cépage le plus planté et le plus provigné, après le Gamay, tant à Besançon qu'aux environs ; et cette faveur s'est plutôt accrue, nous dit en 1875 M. A. Vaissier, qui estime que le Bregin n'occupe guère moins des trente centièmes des vignobles bisontins, soit environ 1000 ou 1200 hectares.

Le raisin du Bregin a les grains ronds assez gros ou surmoyens, d'un beau noir pruiné, à pellicule assez épaisse, bien résistante ; chair ferme croquante, mais peu agréable,

n'étant bon à manger que lorsqu'il a été conservé jusqu'à Noël. La grappe est grosse, conico-cylindrique, à ailes mal détachées; pédoncule fort et de moyenne longueur, souvent ligneux jusqu'à l'articulation. Raisin s'égrenant assez difficilement.

Portées sur un pétiole strié de rouge, finement pileux ou plus ou moins rude ou hérissé, les feuilles sont de grandeur moyenne, ordinairement plus longues que larges, un peu molles et à bords infléchis, d'un vert franc à la face supérieure, grisâtres et douces au toucher à la face inférieure qui est comme tapissée d'un feutrage composé de poils fins et serrés recouverts d'une trame aranéeuse. Lobes supérieurs allongés et aigus, séparés par des sinus profonds et resserrés. Lobes inférieurs déjetés sur le pétiole et y dessinant un sinus étroit et souvent fermé. Dents inégales, les plus grandes larges et peu profondes, toutes finement mucronées.

Sarments d'un roux grisâtre, assez forts, non érigés, à nœuds ou articles surmoyens.

Bourgeonnement très duveteux, d'un gris glauque, bien carminé au sommet, à feuilles naissantes enveloppées dans la bourre et appliquées.

Le Bregin, dont la maturité n'est pas facile, demande à être planté en bonne et chaude exposition, dans les pentes pierreuses bien abritées contre les vents du nord et de l'est, en terre profonde et suffisamment fertile. Sa souche, forte et rustique, aime à enfoncer ses puissantes racines dans les roches fendillées, réclame la taille courte en raison de sa fertilité. On lui donne ordinairement deux bras portant chacun un seul courson de deux ou trois yeux. Ses jeunes raisins résistent mieux aux intempéries du printemps et de l'été que ceux de la plupart des autres vignes (J. Bauhin), et une fois la fleur passée, ses belles grappes prospèrent jusqu'à la vendange. Son raisin atteint un peu difficilement une parfaite maturité à laquelle il parvient cependant sans redouter les intempéries de la saison avancée. (Vaissier).

Quatre ou cinq raisins par cep suffisent à donner cent hectolitres et plus à l'hectare, d'un vin très coloré, un peu dur mais susceptible de conservation.

Comme pour tous les plants cultivés depuis longtemps, les vignerons de Besançon distinguent diverses races de Bregin : le *Gros Bregin* ou à gros grains, le *Petit Bregin* à grains plus petits, le *Bregin clair* (de grains ou coulard).

M. Vaissier signale plusieurs variations de nuances ou de couleur : le *Bregin panaché* à grains noirs striés de rouge ou de blanc, le *Bregin gris* à raisins d'un rouge grisâtre, et le *Bregin blanc.*

Valais noir ou **Valet noir**

N° 35 du Vignoble, par Mas et Pulliat.

Que faut-il croire de l'origine valaisane (1) de ce plant à laquelle ont cru plusieurs auteurs, entre autres le Dr Dumont d'Arbois, origine qui rattacherait son introduction dans nos vignobles à celle de colons venus du Valais vers la seconde moitié du XVIIe siècle, quand nous voyons, d'une part, le parlement de Besançon, qui n'aurait pu ni dû l'ignorer, écrire son nom peu après *Valet noir*, qui est aussi l'orthographe du Dr Guyétant, en 1822, et que, d'autre part, nous savons, en suite des belles études de M. Pulliat sur les Vignes du Valais (2) que notre plant n'y existe nulle part ?

Quoiqu'il en soit, la première mention authentique qui ait été faite du *Valet noir* est celle, rappelée ci-dessus, qu'on trouve dans la liste des mauvais plants (où il figure le 6e), signifiée au magistrat d'Arbois, en 1731, par le parlement de Besançon.

Lors de l'enquête viticole de 1774, nous le retrouvons, avec la même orthographe, parmi les plants du vignoble d'Arbois où il est classé par le sieur Champi comme « assez bon plant ». Il figure parmi les plants polinois sous le nom équivoque de *Tresseau*, mais il est nommé plus exactement *Troussey* par Chevalier, qui commet une grave erreur en ajoutant que ce plant est le même que celui qui est désigné ailleurs sous le nom de Trousseau, erreur répétée par Dauphin en 1806 et 1818. A Dole, on le nomme *Taquet* (3), et

(1) Le cépage décrit par Chevalier (Œnologie polinoise, page 27), sous le nom de *Valais noir*, est entièrement différent de celui que nous décrivons ici, qui est le *Troussé* ou *Troussey* du même auteur et du vignoble de Poligny. C'est à cet autre Valais noir, que nous décrirons plus loin, que Chevalier, qui lui donne aussi le synonyme de *Luisant*, attribuait une origine valaisane.

(2) Voir les *Vignobles du Haut-Rhône et du Valais*, par V. Pulliat, professeur à l'Institut national agronomique. Publié sous les auspices de la Société des agriculteurs de France. Paris, 1885.

(3) Le mot *Taquet* est dérivé de l'un de nos provincialismes franc-comtois. (Voir le Vocabulaire de M. Ch. Beauquier au mot *Taquer*).

l'on dit son raisin bon pour le vin et à manger. Ce nom de *Taquet* est aussi signalé comme le nom salinois du plant par les Drs Guyétant et Dumont en 1822 et 1826. Ce dernier auteur orthographie le nom principal *Valais noir*. Le Dr Guyétant croit que ce plant est celui qui est nommé *Mourlan noir* à Lons-le-Saunier et à l'Etoile.

Nous retrouvons le Taquet dans les petits vignobles des bords de la Loue, au canton de Quingey, où cependant il prendrait, à Lombard, le nom de *Faquet*, d'après M. le comte de Follenay. Les environs de Besançon, Vorges (canton de de Boussières) entre autres, ont un Valet noir que je crois identique au nôtre sans que j'aie pu m'en assurer. En dehors de nos deux départements du Doubs et du Jura, il n'a jamais été mentionné dans les autres vignobles.

Le raisin du Valais noir a des grains ronds, de grosseur moyenne, à pellicule épaisse et très résistante; ils sont charnus, sucrés, mais d'une saveur un peu aqueuse ou d'une douceur fade, en longues grappes presque cylindriques ou peu ailées, assez serrées, surtout si l'on a pris soin d'en pincer l'extrémité à la floraison. Raisin s'égrappant difficilement.

Pétiole assez long, rosé ou rougeâtre, brièvement pubescent ou hérissé ou au moins rude. Feuilles de grandeur moyenne, plus longues que larges, minces, molles, d'un vert terne en dessus, découpées en trois, plus rarement en cinq lobes, les sinus inférieurs étant souvent peu profonds, lobes supérieurs allongés et aigus ; la face inférieure est d'un vert cendré par une très courte pubescence, plus abondante sur les nervures, avec une légère trame aranéeuse.

Sinus pétiolaire étroit dans les feuilles inférieures, un peu élargi dans les feuilles terminales. Dents larges, peu profondes et obtuses.

Sarments allongés, souples, légèrement dilatés aux articulations, noués long, d'un fauve-clair uni, s'aoûtant bien et se ployant facilement en courgées. Boutons ovales, petits, roussâtres.

A Salins, on donne le nom de *Taquet* au Silène enflé (*Silene inflata*, Caryophyllées), qui rend un bruit sec quand on presse entre les doigts son calice renflé et vésiculaire. De même, on nomme aussi *Taquet* la gousse vésiculeuse du Baguenaudier (*Colutea arborescens*) qui présente la même particularité. Le nom de *Taquet*, appliqué au Valais noir, ne proviendrait-il pas du bruit que fait son raisin, dur et résistant, lorsque l'égrenoir le promène contre les parois de la cuve ou sapine ?

Bourgeonnement grisâtre, aranéeux, s'allongeant notablement avant de laisser épanouir ses premières feuilles. Jeunes sarments glabres, rougeâtres, portant de longues vrilles bifurquées conservant des traces duveteuses.

Je remarque la nullité du Valais noir tant dans les marnes du lias que dans celles du Keuper, et il est d'expérience séculaire que tout terrage marneux fait dans les vignes de ce plant en amène l'amaigrissement et une diminution notable dans la production. Les Drs Guyétant et Dumont ont donc commis une erreur en disant que le Valais noir s'accommode de tous les terrains. A Salins, il occupe surtout les terrains de gravier peu marneux et plutôt calcaires et les quelques terres légères plus ou moins siliceuses. Dans ces sols tous pénétrables, et dans d'autres remaniés et ameublis, il proportionne sa production à leur fertilité et à leur richesse. On le taille en courgée et il demande à n'être pas surchargé. Il repousse volontiers quelques raisins après les gelées, mais il redoute la coulure, et les floraisons humides suivies de matinées fraîches lui sont très préjudiciables. Celles-ci laissent leur empreinte sur les feuilles en une tache jaune ou rousse qui s'agrandit rapidement, envahit le limbe entier qui se dessèche et tombe ; c'est ce qu'on appelle le *magnin*, le *brûle*. Privés de la plupart des feuilles adultes, les raisins s'éclaircissent, l'axe de la grappe se dénude en plus grande partie et la récolte en est beaucoup diminuée. Le raisin du Valais noir durcit par les grandes sécheresses, mais arrive cependant assez aisément à maturité. Il est de bonne conservation, et quoique moins sucré que d'autres on en fait, en raison de sa fermeté, un assez grand commerce, surtout à Arbois qui en fournit les marchés de la montagne.

Le Valais noir est d'un grand produit dans les sols fertiles. Son vin est potable dès la première année, mais peu généreux et même un peu plat. Il est plus recherché pour l'abondance de son produit et sa couleur assez intense que pour sa vinosité; cependant, il se conserve assez aisément (Dr Dumont). A Salins, on ne le cultive jamais seul. On l'associe pour un quart ou un tiers au Pineau blanc Chardonnay (Melon), à l'Enfariné, au Trousseau, qui relèvent sensiblement sa qualité.

Ce plant est plus répandu à Arbois et à Poligny qu'à Salins et à Lons-le-Saunier. On peut estimer à cinq cents ou six cents hectares la place qu'il occupe dans les vignobles franc-comtois.

Enfariné

N° 105 du Vignoble, par Mas et Pulliat.

Le nom de ce cépage qui lui vient de la pruine ou farine blanche qui recouvre son raisin dès avant la maturité, l'a fait quelquefois confondre avec le Meunier, dont les jeunes bourgeons ou rameaux, ainsi que leurs extrémités, lorsqu'ils sont adultes, sont recouverts d'un tomentum blanc comme de la farine. L'auteur jurassien Dauphin était tombé dans cette erreur, et il semble avoir été suivi en cela par M. Poillevey, de Poligny, puis par le frère Ogérien.

Enfariné du Jura, disent tous les ampélographes, tant il est caractéristique de la région. Ce plant n'est pourtant pas exclusivement franc-comtois; il a une part dans les cultures du nord de la Côte-d'Or où il porte surtout les noms de *Gaillard* et *Gouai noir*, dans celles de l'Aube, sous le nom de Lombard, et même dans celles de l'Aisne où il est nommé *Goix noir* ou *Petit Goix* et *Chamoisien.*

La plus grande partie de la Franche-Comté connaît l'Enfariné. Le Dr Guyot a trouvé ce plant à Champlitte (Haute-Saône), mais au voisinage de la Côte-d'Or, sous le nom bourguignon de *Gaillard*, mentionné plus haut; à Gy, il porte le nom de *Bregin bleu* ou *Brezin de panpan.*

Ces désignations de *Gaillard* et de *Bregin* donnent à penser que ce cépage ne s'est introduit que tard dans la Haute-Saône et sans doute par des voies différentes. Les vignobles dolois lui donnent le nom de *Grison.*

Le raisin de l'Enfariné a les grains ronds, gros, d'un noir voilé par une abondante pruine; ils sont juteux, peu sucrés, ou du moins leur sucre est bien atténué par l'acidité ou âpreté de la pulpe ; grappes surmoyennes, ailées et à ailes bien détachées, peu serrées quoique bien garnies; pédoncules un peu faibles, de longueur moyenne, se rompant facilement sous l'action du doigt ou sous l'effort des vents. Raisin s'égrappant peu facilement.

Portées sur un pétiole rosé, hérissé ou pubescent, au moins vers le sommet, les feuilles sont assez grandes, aussi longues que larges, assez fortement lobées et sinuées, à cinq lobes aigus, glabres et d'un vert foncé bleuâtre en dessus, tomenteuses grisâtres, ou au moins fortement hispides pubescentes sur les nervures en dessous; sinus pétiolaire ouvert. Dents grandes et aiguës.

Sarments de grosseur moyenne, d'un aspect général gris, cendré, mais marqués vers la base de veines plus foncées-moyennement noués. Boutons peu saillants, ovales-aigus.

Bourgeonnement d'un gris roussâtre, terne; rameaux herbacés glabres, lavés d'une teinte rougeâtre; les vrilles, qui gardent quelques traces lanugineuses, ont deux, rarement trois lacets.

La souche de l'Enfariné est de taille moyenne, quelquefois petite; elle est souple et réclame de forts échalas; elle ne résiste pas toujours aux hivers rigoureux. Ce cépage s'accommode de terrains de diverses natures, mais s'il ne craint pas précisément les fortes marnes du lias il préfère qu'elles soient au moins triturées par les éboulements ou remaniées par les transports. C'est alors qu'il est véritablement un plant de haute production. Mais, si dans la tranche des marnes pures, liasiques ou keupériennes et dans les terres soumises dès longtemps à la culture de la vigne, il fait moins mauvaise figure que d'autres ordinairement réservés aux terres fertiles, il y accuse néanmoins, par une végétation médiocre, sa prédilection pour les terres les plus riches, à éléments variés.

On taille ordinairement l'Enfariné en courgées de 10 à 12 nœuds. Il ne repousse que peu de raisins après une gelée de bourgeons. Les jeunes grappes résistent bien aux intempéries du printemps, et ce n'est que dans les floraisons absolument mauvaises qu'il est exposé à millerander en partie. Les grandes ardeurs des étés brûlants peuvent lui causer un préjudice notable, mais il est surtout exposé aux ravages causés par les grands vents d'automne dans les lieux qui n'en sont pas abrités, en raison de la fragilité, de la souplesse du pédoncule des raisins, et de l'ébranlement que le poids de leurs lourdes grappes produit sur l'ensemble du cep. Les gelées hâtives lui sont aussi préjudiciables. Et néanmoins, malgré ces inconvénients, tous nos auteurs comme tous nos vignerons sont d'accord sur la régularité et l'abondance relatives de son produit.

Le raisin de l'Enfariné est un peu difficile à mûrir. Son vin, vif et dur les deux ou trois premières années, s'améliore notablement avec l'âge si le raisin a été récolté suffisamment mûr, et se conserve longtemps. Selon M. Henri Machard, le vin de l'Enfariné devrait une partie de son caractère et de sa longue conservation au tannin dont ses raisins sont, dit-il, pourvus en forte proportion.

C'est comme cépage proscrit, et conséquemment réputé mauvais, que l'Enfariné nous apparaît pour la première fois en toute certitude. Il est nommé le 9e dans la liste des plants condamnés à l'extirpation, et signifiée au magistrat d'Arbois en 1731. Les auteurs de l'enquête de 1774 ne lui sont pas beaucoup plus favorables que les membres du parlement, et trois d'entre eux réclament encore et à nouveau sa proscription. Le subdélégué de l'intendant à Poligny, Saullier, qui juge à propos de modifier son nom en celui de Farineux, le qualifie d'assez mauvais raisin quoique moins mauvais que le Maldoux, « et dit qu'il n'en devrait pas moins être proscrit parce qu'on le cultive surtout dans les terrains fertiles où pourrait croître de beau froment. » L'Enfariné est également en fort mauvaise odeur à Arbois, où le sieur Champi déclare que « c'est un fort mauvais plant qui a été beaucoup multiplié depuis la modicité des récoltes et qui, d'ailleurs, n'a été introduit que par l'avidité du paysan ».

Le vignoble de Dole ne partage pas ce mépris. Le subdélégué, Vandelin d'Augerans, remarque que si le raisin du Grison (ou Enfariné) est fade à manger, du moins il est abondant et bon pour le vin.

Chevalier, qui écrit à la même date, s'en prend même au nom de l'Enfariné, qu'il trouve aussi déplaisant que son raisin est mauvais. « C'est, dit-il, l'un des deux plants que les vignerons ont malheureusement introduits depuis quelques années et qu'ils multiplient lorsqu'ils sont maîtres de le faire, quoiqu'il ne donne qu'un vin léger, acerbe, et peu coloré ». La bonne foi l'oblige à convenir qu'il se trouve des vignerons intelligents qui ne déprisent point l'Enfariné pour la qualité même du vin », et qui en font cas par rapport à son produit ». Déjà, on en a appelé de la condamnation primitive.

Après avoir blâmé les vignerons de se livrer à la culture des mauvais plants, Dauphin, en 1805, paraît n'y point comprendre l'Enfariné sur les qualités duquel il semble surtout insister, parce que « ce plant donne un vin qui a beaucoup de corps et qu'il est de qualité passable, que d'ailleurs il est d'un bon rapport, s'accommode de tous les terrains et réussit partout. « Le Dr Guyétant trouve que si le vin de l'Enfariné est âpre dans les premières années, il s'améliore du moins en vieillissant et peut se conserver longtemps. » En 1826, le Dr Dumont renchérit encore sur ces louanges : « Ce vin, vif et dur d'abord, dit-il, acquiert avec l'âge une belle couleur rubiconde, un fumet flatteur et vineux ». Pour lui, l'En-

fariné est un cépage d'excellente qualité. Nous voilà un peu loin des anathèmes du siècle précédent.

Les qualités du vin vieux provenant de la vendange de l'Enfariné suffisamment mûre sont donc un fait acquis, reconnu, incontestable. Mais tous n'ont pas les facultés, l'aisance, qui permettent d'attendre deux, trois années qu'un vin soit devenu potable. Le vigneron surtout est pressé de réaliser; il faut avoir du pain à mettre sous la dent des enfants qui sont nombreux et de bon appétit, et, forcément, il présente son vin vert et vif. L'acheteur ne se soucie pas de payer les qualités futures de ce vin, qualités qui lui semblent ou qu'il taxe de problématiques, et dont d'ailleurs il devrait faire tous les frais, par l'immobilisation du prix d'achat et par les soins réclamés pendant ces années d'attente, au terme desquelles il n'aura encore qu'un bon vin de table et non un vin classé. Un vin d'usage courant doit être potable dès la première année. L'Enfariné ne satisfait donc pas tout le monde et il a ses détracteurs, surtout parmi les maîtres forains de la viticulture qui, tous ou presque tous, nous le déconseillent.

Mais le Franc-Comtois est obstiné. Nul ou rare à Lons-le-Saunier, en 1774, l'Enfariné y a pris quelque importance en 1805, importance notablement accrue en 1822; les appréciations du frère Ogérien donneraient à penser que sa culture y était prépondérante en 1865; et, aujourd'hui, malgré les hésitations de quelques-uns, sa proportion y reste considérable. Les vignerons polinois ont tenu peu de compte des objurgations de Chevalier et de ses contemporains : ils le plantent abondamment. Le Dr Dumont, vers 1826-40, estimait qu'il entrait pour sept centièmes dans la composition du vignoble d'Arbois. A Salins, où il est rarement cultivé seul, et plutôt en association avec le Valais noir et le Melon-Chardonnay, sa proportion y est un peu moindre. Les vignobles du canton de Quingey ont une composition analogue. Dans la banlieue de Besançon, il ne compte guère que pour deux centièmes, et dans la Haute-Saône pour une proportion peut-être inférieure. Cet ensemble de renseignements nous permet d'évaluer à euviron mille ou douze cents hectares la place que l'Enfariné occupe dans les cultures de la province.

Gueuche noir

N° 101 du Vignoble, par Mas et Pulliat.

Le *Gueuche noir* n'est nullement la forme noire du Gueu-

che blanc ou Gauche blanc. C'est un cépage bien distinct qui n'a d'analogie essentielle avec ce dernier que par le mode de culture et surtout de taille qu'on leur applique à tous deux, ainsi que par l'infériorité de leurs produits.

Le Gueuche noir, qui occupe une place considérable dans la partie méridionale du Jura, n'est pas moins important dans la partie avoisinante et septentrionale du département de l'Ain, et il y porte les mêmes noms.

Ce nom de Gueuche noir est connu de tout le Jura, Lons-le-Saunier, Arbois, Salins, ainsi qu'à Besançon. Quelques-uns francisent ce nom dont la forme leur semble lourdement patoise, et en font le *Gauche noir*. A Poligny et dans certains vignobles de l'arrondissement de Lons-le-Saunier, on le désigne de préférence du nom de *Foirard noir*, nom qui, à Arbois et à Salins, est attribué à tout autre cépage ; à Saint-Amour, le Gueuche devient le *Gouais* ou *Guat* (Ogérien) ; à Montfleur, Montagna-le-Templier, c'est le *Gros Plant*; dans quelques petits vignobles, au nord de Salins, on en cultive quelques ceps sous le nom de *Plant d'Arlay*.

Le raisin du Gueuche noir a les grains ronds, gros, pruinés, charnus, peu sucrés, d'une saveur âpre et austère ; pellicule épaisse et résistante. Grappes moyennes, irrégulières, très compactes, solidement pédonculées, s'égrenant difficilement.

Pétioles roses ou rouges, plus ou moins rudes ou pubescents. Feuilles sous-moyennes ou petites, épaisses, réticulées-bullées, aussi longues que larges, ternes et glabres en dessus, fortement pubescentes, tomenteuses et grisâtres en dessous, à nervures principales vertes et non purpurines, profondément et largement divisées en cinq lobes aigus ; sinus pétiolaire plus ou moins ouvert, dents profondes, ovales-aiguës.

Sarments gros, renflés aux articulations, d'un fauve clair ou jaunâtre, quelquefois d'un fauve grisâtre, à nœuds moyens ou un peu courts. Boutons laineux, blanchâtres, ovales.

Bourgeonnement tardif, tomenteux, grisâtre. Jeunes rameaux rougeâtres. Vrilles courtes, duveteuses dans leur jeunesse, à deux lacets.

Cépage de grand produit, il est surtout planté en plaine et dans les parties basses et fertiles de l'arrondissement de Lons-le-Saunier. Il prospère également dans les terres argilo-calcaires ou argilo-siliceuses, caillouteuses et chaudes. Sa souche, maintenue courte, est forte et se soutient sans le

secours d'échalas. On le taille ordinairement en onglets de deux à trois yeux francs, un sur chaque bras. Le Gueuche repousse des raisins après la gelée. La coulure est sans action sur lui et sa floraison tardive la fait d'ailleurs coïncider avec une saison plus chaude. Il craint peu les ardeurs de l'été qui lui sont nécessaires, car il est d'une maturité difficile.

Tous nos auteurs sont d'accord sur l'abondance de sa production, et plus encore sur la mauvaise qualité de son vin au sujet de laquelle ils ont épuisé les épithètes malveillantes : « Très mauvais vin, âpre et acerbe, qui a un goût revêche que le temps n'adoucit pas. Il ne s'améliore pas en vieillissant ; d'ailleurs, il ne se garde ou se conserve que peu de temps, étant sujet à tourner. Il faut le vendre au commencement de la première année, crainte d'accident. »

Nos ancêtres n'ont pas abusé du droit de renseigner par écrit leur descendance sur les noms, qualités, défauts et aptitudes des cépages qu'ils cultivaient. Longtemps, on s'est contenté de la tradition orale, très discontinue de sa nature, et qui laisse une large place à l'imagination en raison même de son imprécision, car à sa tremblante lumière une génération ne voit guère au delà de la génération qui l'a précédée, et encore est-elle facilement exposée à en brouiller les dates, les faits et leur genèse. Aussi, lorsque, dans le passé, nous voyons un cépage prendre place dans l'histoire, on peut être assuré qu'il a occupé bien auparavant, et pendant de longues années, les bras de plusieurs générations. Ainsi en est-il du Gueuche noir ; et, bien que son nom ou ses noms aient apparu assez tardivement dans les documents, nous pensons avoir quelques raisons de croire que ce plant si répandu aujourd'hui devait, dès la première moitié du XVI[e] siècle, concourir à l'abondante production de toute cette contrée des environs de Lons-le-Saunier, que Gilbert Cousin proclamait alors comme « très riche en vins » sur la qualité desquels il gardait le silence.

On ne cultivait pas dès lors que des « bons plants », ainsi que Chevalier l'a cru et affirmé et tant d'autres après lui. Les mauvais plants ne sont pas une invention des vignerons contemporains, car l'édit royal de 1567, promulgué spécialement contre le Gamet et le Melon, enveloppait dans la même proscription « tous les autres mauvais plants », expression dans laquelle le Gueuche noir était certainement englobé.

Aussi longtemps que les vignobles du Jura fussent confinés aux pentes de nos escarpements et de nos collines, à peu près inaccessibles à la charrue et impropres à la culture du froment, le Gueuche noir, qui ne trouvait que bien rarement, dans ces conditions, un milieu favorable à sa grande production, ne prit que peu d'extension. Mais lorsque le vin cessa d'être une boisson aristocratique, quand il fut entré dans la consommation populaire, en particulier dans celle des campagnes, le vignoble gagna les pentes moins ardues, s'épancha dans la plaine, et il trouva dans ces terres neuves, riches et fertiles des champs et des prairies, un milieu bien autrement approprié à son exubérante production. Il y déploya ces qualités absolument tentatrices qui ont assuré son règne en ces lieux; et cela, malgré les restrictions apportées à la liberté des cultures, puis malgré même une proscription nominale, ou seulement par exclusion.

Est-ce notre plant qui, sous le nom de Foirard noir, a été compris dans la liste (où il figure le 2e) tant de fois citée des plants proscrits à Arbois ? Malgré la possibilité de la chose, il reste des doutes sur la réalité du fait, le Jura possédant deux cépages du nom de Foirard noir.

Le Gueuche noir apparaît pour la première fois, sous ce nom, dans l'enquête viticole de 1774 et seulement dans la subdélégation de Lons-le-Saunier. Le rang auquel on le place dit déjà son importance dans les cultures de la région. Peu répandu encore à Poligny, il y est signalé à la vindicte publique par Saullier et par Chevalier, mais sous le nom de *Foirard noir*. C'est l'énorme récolte de 1804, la surproduction qu'elle manifeste, la mévente qui en résulte, qui a provoqué le travail que Dauphin a publié dans l'Annuaire du Jura pour 1805 et 1806, et c'est surtout le Gouais noir (Gueuche) « dont la culture occupe nos champs » qu'il accuse « de cette abondance redoutée qui fait la ruine des propriétaires et des vignerons ».

En 1822, le Dr Guyétant nous le montre « peuplant exclusivement les nouvelles vignes, de Lons-le-Saunier à St-Amour », en raison de son abondance et sûre production, et il n'estime pas à moins de dix mille journaux, environ 3.400 hectares, la place que ce plant a envahie au vu de sa génération ; place qui n'avait fait que s'accroître en 1865, ainsi que le constate le frère Ogérien qui le qualifie de *Plant à la mode*.

Plus au nord de Poligny, dans les vignobles d'Arbois, Salins, Quingey, Besançon, le Gueuche noir n'occupe plus

qu'une place insignifiante, réduite même dans plusieurs à la quantité de ceps nécessaires pour qu'il n'y soit pas inconnu. Nous croyons qu'il n'occupait pas moins de 5.000 hectares, dans le Jura méridional, avant l'invasion du phylloxera et du mildew.

Ce qui, aux yeux du paysan, faisait la qualité du Gueuche et ce qui a fait sa fortune, c'est sa rusticité. Il ne redoute presque aucune intempérie. La gelée du printemps peut bien atténuer sa grande production, il ne la détruit pas entièrement puisqu'il repousse des raisins. Le fléau de notre région, la coulure, l'ignore. Point d'art dans sa culture, nul besoin d'expérience et de tact dans sa conduite; une femme, un enfant, le premier venu peut procéder à sa taille qui n'est, à peu de chose près, que la taille en tête de saule. Se soutenant de lui-même, il n'a nul besoin d'échalas, il n'y a rien à lier. Remuer la terre, enlever en été quelques bourgeons inutiles ou superflus, et il arrive à la récolte si la grêle, en somme assez rare, n'est pas venue la broyer. Ses raisins sont mal mûrs, mais ils donnent en abondance un petit vin qui n'est guère plus qu'une rude piquette, qui suffit à apaiser la soif de son producteur et le soutient dans son travail. Il suffit également au palais peu délicat de sa clientèle qui serait bien inapte à savourer le fin bouquet de nos bons cépages. Une surface insignifiante a suffi pour assurer la consommation du vigneron et celle de sa famille. Si sa vigne est un peu plus grande et que sa vendange dépasse ses besoins, ses voisins, le maréchal, le charron du village, d'autres, s'empressent de lui acheter ce vin « dont le prix est de quelque chose au-dessous de celui des vins fins », et il est presque sûr de le vendre dès le commencement de la première année.

D'autres causes ont pu et dû contribuer au succès initial du Gueuche noir et au développement de sa culture et, parmi elles, nous n'hésitons pas à citer les édits proscripteurs des mauvais plants, et tout d'abord l'édit royal de 1567 qui dénommait le Gamai et le Melon. L'expression « et tous les autres mauvais plants » qui le terminait, et qui semblait devoir les atteindre tous sous la menace d'une répression arbitraire, vint, au contraire, couvrir les mauvais plants non dénommés sous l'arbitraire de la tolérance. Au reste, l'accord n'est déjà pas si facile à établir sur cette question des bons et mauvais plants, et les faits et l'histoire sont là pour démontrer qu'une fois édictés, il a été plus facile de s'en tenir aux termes clairs de la loi, que d'en expliquer et d'en ap-

pliquer les termes vagues. Ce que nous dit clairement l'édit royal de 1567, c'est que le Gueuche noir, le mauvais plant par excellence de nos vignobles, était beaucoup moins répandu alors que le Gamai et le Melon, plants d'une maturité bien plus facile et sûre et, au moins le premier, d'une qualité bien préférable. Entre les cépages d'un produit plus régulier et plus élevé, le vigneron, obligé d'écarter le Gamay et le Melon, dût se résigner à celui ou à ceux qui n'étaient pas clairement désignés, ni sûrement voués à l'extirpation. Ainsi les édits qui devaient purger nos vignobles des mauvais plants et assurer la réputation de leurs vins par l'épuration des cépages, ont surtout fourni au Maldoux ou Mondeuse l'occasion de se glisser parmi eux sous le nom antique et respecté de Margillin et ont bien pu engager le Foirard noir, au nom louche, équivoque et malsonnant, à se dissimuler et à se multiplier sous le nom insignifiant et mal connu de Gueuche noir.

Si, de tous les plants jurassiens, le Gueuche noir a été précédemment celui qui bravait le plus victorieusement les intempéries de notre climat, celui qui échappait le plus sûrement à leurs multiples atteintes, il a rencontré dans le *mildew* un ennemi qui s'est chargé de montrer son point vulnérable, et ce nouveau fléau promet, en cet endroit, d'être plus puissant que tous les édits pour en purger nos vignobles, ou au moins pour en diminuer la culture.

Dameret ou **Dameron**

Il est de certains cas où l'ampélographe, dont le travail embrasse une région de quelque étendue, se trouve dans un singulier embarras. C'est lorsque entre les divers noms que porte un cépage dans des vignobles rapprochés, il en doit choisir un qui ne prête pas à équivoque, et qui, en même temps, soit suffisamment connu pour pouvoir être adopté. Son embarras augmente encore quand les noms qui désignent le cépage dans les différents lieux où il le rencontre sont déjà portés eux-mêmes par des cépages autres et plus répandus, et c'est le cas pour celui qui nous occupe.

L'enquête viticole de 1774 mentionne parmi les plants assez recommandables du vignoble de Poligny (il est cité le 7e sur 15) un plant nommé *Valais noir*, dont le raisin est assez bon, soit à manger soit pour le vin, et qui est parfaitement distinct du Troussey de Poligny ou Valais noir d'Arbois. Simultanément, Chevalier donnait de ce *Valais noir de Poli-*

gny une description très nette, très claire, qui établit les différences tranchées qui séparent ce plant du Troussey dont la description très satisfaisante la suit immédiatement. Voilà donc qu'il est établi que dans les deux vignobles contigus d'Arbois et de Poligny, le même nom de Valais noir désigne deux cépages distincts. Ce Valais noir de Poligny, que Chevalier nous dit avoir été anciennement nommé *Luisant noir*, tenait, au gré de notre auteur, le premier rang parmi ceux de médiocre qualité. Sa culture était peu étendue, mais le vin en était « fort coloré », indice d'une maturité facile et suffisamment assurée.

La description que Chevalier donne de son Valais noir correspond exactement à celle du cépage décrit une première fois par le Dr Dumont, en 1826, sous le nom de *Foirard noir d'Arbois*. Cet auteur le distingue soigneusement et absolument du Foirard noir de Poligny, ou Gueuche noir de Lons-le-Saunier, dont la description, bien tranchée, suit immédiatement la précédente, pour en faire ressortir plus facilement les différences. Et le Foirard noir d'Arbois est identique au Foirard noir de Salins décrit par nous, en 1872, dans l'Ampélographie salinoise, que sans connaître les descriptions ci-dessus citées de Dumont et de Chevalier (celle-ci n'était pas encore publiée), je séparais déjà avec insistance du Foirard noir du Jura méridional ou Gueuche. Les deux noms de Valais noir et de Foirard noir, que porte notre plant, appartiennent et sont portés (on l'a vu précédemment) ce dernier comme synonyme très répandu, par des cépages très différents et d'une importance culturale plus grande et plus étendue, car à Salins comme à Arbois, comme à Poligny, sa culture, quoique déjà ancienne, y est ou était des plus restreinte et des plus disséminée.

Restait le synonyme ancien de *Luisant noir*, accueilli par Chevalier on ne sait sur quel renseignement, synonyme absolument inconnu à Salins et à Arbois et dont nous n'avions aucun moyen de contrôler l'authenticité.

On pourrait s'étonner de l'insistance que nous mettons à l'étude d'un cépage dont le rôle dans nos vignobles n'a pas dépassé celui d'un plant d'assortiment, jamais associé aux crus de première qualité, et, à notre connaissance, jusqu'ici limité à l'arrondissement de Poligny. Mais avec ce rôle très secondaire, notre plant n'en avait pas moins quelques qualités réelles puisque après avoir fixé l'attention des vignerons elles ont été signalées par les ampélographes. Puis une

circonstance m'a mis à même de penser que sous des noms locaux mal attribués, il se dissimulait une tentative d'importation et d'acclimatation d'un cépage des régions voisines de la nôtre.

L'année même où la Société d'agriculture de Poligny publiait l'Ampélographie salinoise, elle me déléguait à l'exposition de raisins ouverte à Lyon, en 1872, par la Société régionale de viticulture de cette ville, où, très étonné, je retrouvais notre Foirard noir d'Arbois, parmi les raisins du lot exposé par M. Léon Millot, de Mandres-sur-Vair (Vosges), sous les noms de *Dameron* de la Haute-Marne, ou *Valdenois* des Vosges, ce dernier n'étant que la forme altérée de *Verdunois*.

Le Dameron a déjà été signalé dans la Haute-Marne, l'Aube et la Marne, sous les variantes de *Dameron*, *Dameret*, *Damery*, d'abord par Lenoir (Culture de la Vigne), puis par le Dr Guyot qui le classe parmi les cépages fins et méritants (1). Malheureusement, ledit Dameron n'a jamais été décrit, et il était difficile d'asseoir une certitude sur un seul renseignement.

Le fait me mettait toutefois sur la voie de l'origine septentrionale de notre plant que son synonyme de *Verdunois* venait appuyer. Le nom de Verdunois, ou simplement *Verdun*, est donné en divers lieux au *Liverdun* dit aussi *Noir de Liverdun* qui, s'il désigne quelquefois la forme lorraine du Petit Gamay noir, s'applique aussi souvent au *Noir de Lorraine*, cépage différent décrit par le comte Odart, puis par M. Pulliat, tant dans « Le Vignoble » que dans « Mille variétés de vignes », et dont les caractères cités coïncident avec ceux de notre plant, qui n'y sont pas tous énoncés. Il y a là une lacune qui sera comblée au prochain Congrès ampélographique de Chalon-sur-Saône.

Les lignes ci-dessus étaient écrites, mais non imprimées, lors du Congrès mentionné, ce qui nous donne la possibilité de compléter la présente notice. La Lorraine n'étant pas comprise dans la zone d'études dévolue à l'assemblée, cette province n'avait pas fait d'envoi et n'y était pas représentée. Donc, aucun complément de ce côté. Mais, au matin du 19 septembre dernier, jour du Congrès, un viticulteur de la Hte-Marne se présente et soumet plusieurs raisins à la Commission de détermination des cépages. Parmi ces raisins, et après un moment d'examen, je reconnais en toute certitude

(1) Rapport sur la Viticulture du Nord-Est, page 27.

le plant qui nous occupe et que le viticulteur nous dit être connu dans son vignoble sous le nom de *Dameret* ou *Damerey* (peut-être *Damery*). Après cette seconde constatation, l'hésitation et le doute ne sont plus permis. Il devient évident que le Foirard noir d'Arbois ou Valais noir de Poligny est une importation, un emprunt fait autrefois aux vignobles qui avoisinent le nord de la Franche-Comté, lieux où la culture de ce cépage est évidemment antique et plus répandue, et qu'il convient de lui rendre le nom qu'il porte dans son pays d'origine. Nous adoptons donc pour principal le nom de *Dameret* ou *Dameron*.

En 1864, le Dr Guyot avouait que dans la Haute-Marne, où d'ailleurs la culture de la vigne était en décroissance, les fins cépages à production médiocre, comme les Damerets ou Damerons, tendaient à être remplacés par les plants plus grossiers mais à grande production.

Le raisin du Dameret a les grains ronds, de grosseur moyenne, juteux, assez sucrés, à pellicule épaisse et résistante, en grappes moyennes ou surmoyennes, un peu ailées, peu serrées, longuement pédonculées.

Portées sur un long pétiole pubescent de couleur lie de vin ou brun-pourpre, les feuilles sont moyennes, épaisses, réticulées-bullées, un peu ondulées, à peu près glabres et d'un vert foncé en dessus avec les nervures principales purpurines ou violacées ; face inférieure grisâtre, tomenteuse (nervures hérissées pubescentes et réseau aranéeux à mailles assez serrées, et sur certains points semi-floconneux), souvent simplement lobées non sinuées, mais les lobes sont à angles bien accusés quoique légèrement obtus, celles de seconde évolution souvent pourvues de sinus peu profonds, le pétiolaire un peu ouvert. Dents assez grandes, ovales-aiguës, terminées par un fin mucron ou apicule convergent.

Sarments assez gros, un peu érigés, renflés aux articulations assez rapprochées, couleur brun marron ou bois de noyer foncé.

Bourgeonnement un peu tardif, cotonneux ou duveteux, terne, roussâtre puis rosé, à feuilles naissantes appliquées, lentes à s'étaler. Sarments herbacés fortement colorés rouge sombre et un peu lanugineux. Vrilles assez fortes, très duveteuses, à deux, plus rarement trois lacets.

Le Foirard noir s'accommode de terrains à bases diverses, pourvu que la fertilité ne leur fasse pas défaut ; mais il paraît préférer les terres un peu marneuses.

Sa souche est forte, vigoureuse et assez durable. On le taille en courgées et il en porte souvent plusieurs. La taille courte n'est pas favorable à sa production. Comme sa poussée est fougueuse, son tronc se couvre de bourgeons stériles vigoureux qui se développeraient au détriment des bourgeons fertiles si on ne se hâtait de le débarrasser de cette exubérante foliaison. Ses grappes assez belles, suffisamment nombreuses, résistent assez bien à la coulure. Ses raisins, d'un noir intense, mûrissent avec facilité, et leur moût porte un bon degré gleucométrique. Ils donnent un vin très coloré, que Chevalier préférait à celui du Troussey ou Valais noir d'Arbois, mais que le Dr Dumont qualifie de médiocre, bien certainement sur la mauvaise réputation qu'implique son malheureux nom, et sans l'avoir vérifié, puisqu'il avoue qu'on ne le rencontre que disséminé et environ pour un centième, dans le vignoble d'Arbois. Ce raisin y passait pour être peu productif en vin en raison de « l'épaisseur du péricarpe ».

Rougeain

C'est le plant qui a été décrit dans l'Ampélographie salinoise sous les noms de Bregin ou Rougin. Le nom de Bregin doit être écarté comme appartenant à un autre cépage franc-comtois d'une valeur économique plus grande et d'une culture plus importante. Nous lui laissons le nom de *Rougeain* avec l'orthographe que lui donne le commandant Bourgeois. Il est connu sous le nom de *Plant de haie*, tant à Arbois qu'à Poligny, ainsi qu'on a pu s'en assurer lors de l'exposition de raisins faite, en 1874, dans cette dernière ville. Ce nom de *Plant de haie* était déjà connu en 1731, et le parlement de Besançon l'a fait figurer dans sa liste arboisienne de plants proscrits, et cette mention historique nous imposait de réserver une petite place à ce cépage peu méritant. Le vignoble de Miserey possède un *Mauvais noir*, peu productif, à feuilles profondément découpées, tenant beaucoup du sauvageon que je soupçonne fort être identique à notre Rougin, mais que je ne rapporte ici en synonyme qu'avec doute.

Le raisin du Rougin a les grains ronds, petits ou même très petits, d'un noir bien pruiné ; ils sont charnus, peu sucrés, en très petites grappes peu nombreuses, peu serrées et plutôt lâches, à rameaux et pédoncules duveteux, solides, courts et rigides. Ce raisin s'égrène difficilement.

Portées sur des pétioles robustes, légèrement rosés au moins à la base, et un peu pileux ou rudes, les feuilles sont sous-moyennes, ondulées, épaisses, ordinairement réticu-lées-bullées, d'un vert sombre, aranéeuses en dessus dans leur jeunesse, mais glabres à l'état adulte; leur face inférieure est tomenteuse grisâtre (c'est-à-dire couverte d'un tomentum feutré); leur pourtour est arrondi et elles sont plus ou moins profondément divisées en cinq lobes obtus séparés par des sinus rétrécis et même fermés; lobes inférieurs très dilatés et déjetés sur le pétiole de manière à y dessiner un sinus étroit et le plus souvent fermé. Dents très inégales, les plus grandes larges arrondies, les plus petites un peu aiguës.

Sarments grêles, allongés, souples, rampants, noués court, d'un jaune sombre. Boutons petits, ovales.

Bourgeonnement tardif très duveteux, rosé ou purpuracé à l'extrémité, rappelant celui du Trousseau. Jeunes sarments d'un vert brunâtre en dessus, faiblement duveteux. Vrilles duveteuses, courtes, à deux-trois lacets.

Aspect buissonneux, souche de grosseur moyenne résistant aux plus durs hivers. Ses petits raisins mûrissent assez facilement, mais ne donnent jamais qu'une maigre récolte. On peut s'étonner de rencontrer encore çà et là quelques ceps d'un cépage d'aussi peu de valeur.

4e SECTION. — Cépages à raisins blancs et à grains ronds ou sphériques

Chasselas doré

N° 44 du Vignoble, par Mas et Pulliat.

Le *Chasselas* tire son nom d'une petite commune du département de Saône-et-Loire. C'est surtout comme raisin de table de premier choix qu'il est cultivé dans toute la France. L'Allemagne et la Suisse le prisent plus spécialement pour la cuve. La latitude, l'exposition, la nature du sol, la culture, les soins, le choix attentif des sarments reproducteurs influent plus ou moins sur la nature de sa production, ses qualités, ses aptitudes, sur la couleur, la nuance ou la saveur de ses raisins, et ont fait voir dans ses moindres modifications des variétés dont les pépiniéristes surtout se sont emparés pour multiplier leurs marchandises. M. Pulliat, qui

avait étudié toutes ces variations, assure qu'elles se ramènent aisément à un seul type qui a son expression suprême dans le Chasselas de Fontainebleau.

Ce cépage était déjà très répandu, même en Franche-Comté, dès le XVIe siècle ; mais Jean Bauhin, non plus qu'Olivier de Serres, ne le connaissaient pas sous ce nom de *Chasselas*, qui semble n'avoir été adopté ou répandu que postérieurement. Bauhin qui l'a bien connu et décrit l'appelle *Raisin fendant* ou *de l'hôpital;* il nous dit qu'on en voyait des vignes entières dans le comté de Bourgogne. Nous retenons l'adjectif *fendant* qui est devenu le nom principal de ce cépage en Suisse et qui pourrait laisser entrevoir une communauté d'origine dans sa culture ou son extraction. Il est vrai que quelques-uns regardent le *Fendant* de la Suisse comme un cépage différent, en raison de sa plus grande aptitude à la vinification. Nous laisserons à de plus compétents le soin de résoudre ce problème, mais il était utile de noter le cas. L'autre nom de *Raisin de l'hôpital* indique assez qu'on en connaissait dès lors la vertu thérapeutique, et que l'on usait couramment de la « cure aux raisins » qui est restée l'une des spécialités des Fendans du canton de Vaud. Cette origine suisse de la culture de ce plant en Franche-Comté est traduite et mise en évidence par les noms que lui donne le parlement de Besançon en 1732. Il classe le *Luzannois* (altération de *Lausannois* que le Chasselas porte encore à Vuillafans (Doubs) et dans toute la partie supérieure de la vallée de la Loue) ou *Valet blanc* (orthographe fautive de *Valais blanc*), parmi les bons plants dont la culture est permise. A ces dénominations, les édits ajoutent « et le Chasselard » comme si ce nom désignait un cépage différent, ce qui donnerait à penser qu'on en possédait dès lors une des sous-variétés sus-mentionnées, reçue ou tirée sans doute de la Bourgogne, à moins que le parlement ait senti la nécessité d'énumérer tous les noms usités d'un plant qu'il prisait fort, pour en éviter la destruction dans les lieux où les premiers n'étaient ni connus ni usités. Quoiqu'il en soit, quarante ans plus tard, lors de l'enquête viticole, nous voyons clairement que Chevalier et Saullier, de Poligny, connaissent l'identité du Valais et du Chasselas, et Champy d'Arbois celle du *Chasselard.* Dans ces vignobles, ainsi qu'à Dole, ce cépage n'est cultivé qu'exceptionnellement et comme raisin de table et de conserve. Il est déjà plus fréquemment planté à Lons-le-Saunier où on le nomme indifféremment *Chasselas* ou *Mourlans*, appellation qui tra-

hit une origine mâconnaise ou lyonnaise, et dans le Jury méridional, à St-Amour, ce nom de Mourlans s'altère en celui de *Mouillen* ou *Mouillin*, qu'il porte aussi à Coligny (Ain). Encore aujourd'hui, c'est le nom de Valais blanc, plus souvent orthographié *Valet*, qui est le plus usité par les vignerons, de Poligny à Besançon et au-delà. A Vorges (Doubs), on connaît un *Fendant blanc* qu'on semble croire distinct du Valet blanc ou Chasselas.

Le raisin du Chasselas a les grains ronds, gros, d'un blanc souvent doré ou ambré du côté du soleil; ils sont croquants, d'une saveur franche et agréablement sucrée, à pellicule bien résistante, en longues grappes peu serrées, presque cylindriques ou courtement ailées, sur un pédoncule assez long.

Portées sur un pétiole très long, glabre, rosé, les feuilles sont grandes, minces, un peu ondulées, plus longues que larges, d'un vert pâle à la face supérieure, presque concolores à leur face inférieure où les nervures sont brièvement hérissées, pileuses, profondément divisées en cinq lobes assez aigus, les supérieurs souvent incisés-dentés et un peu acuminés par leurs dents terminales; sinus rétrécis par la dilatation des lobes, le pétiolaire étroit; dents larges, obtuses ou arrondies, quelquefois subaiguës.

Sarments assez forts, d'un fauve roux, noués longs, avec de gros boutons.

Bourgeonnement rougeâtre ou grenat, presque glabre. Sarments ou rameaux herbacés, glabres, rougeâtres, avec les extrémités d'un grenat clair. Vrilles très longues, glabres à trois lacets.

Le Chasselas ne compte guère comme cépage vinifère dans la plus grande partie de la Franche-Comté. Son rôle comme raisin de table semble avoir plutôt diminué depuis cent ans et surtout dans les quarante dernières années, où au moins dans la partie centrale de la province, il tend à être remplacé par le Lignan, plus précoce, plus vigoureux dans nos terres et s'accommodant mieux de la taille à long bois. Nous ne saurions donc insister sur la nature des terres qui lui conviennent. Généralement, on en plantait quelques ceps aux expositions les plus chaudes, parmi nos meilleurs cépages, par conséquent dans des terres assez fortes. Chez nous, en dehors des espaliers et des treilles, sa souche n'a jamais compté parmi les plus vigoureuses; elle y reste plus tôt faible ou à peine de force moyenne et sa végétation y est

à l'avenant. Sa mise à fruit n'est pas remarquablement hâtive. Quelques essais me font pencher à croire qu'il exige ou préfère une certaine fertilité, car dans nos terres un peu épuisées par une longue culture, où pourtant le Trousseau et le Chardonnay donnent encore une production à peu près rémunératrice, il leur est resté sensiblement inférieur, même sous la taille courte. Celle-ci semble tout indiquée pour un cépage très fécond et dont chacun des bourgeons un peu forts est pourvu d'une ou même de deux apparues très aptes à se développer en belles grappes sous des circonstances favorables. Cependant, comme il ne formait qu'une assez rare exception au milieu de nos vignes toutes soumises à la courgée, le vigneron par habitude, routine ou inattention, lui imposait également la taille longue toutes les fois que le permettait la force des sarments. Il en résultait le plus ordinairement une multitude de grappes très clairsemées de grains et d'un aspect peu flatteur, puis une végétation assez maigre qui nécessitait l'année suivante une taille sur quelques yeux. Dauphin, l'un de nos auteurs, nous apprend que cette pratique s'étendait à une assez grande partie du Jura. Plus au midi, à St-Amour et à Coligny (Ain), où ce cépage trouve, semble-t-il, des terres mieux appropriées, il y est plus abondant et plus régulièrement soumis à la taille courte et il y donne des produits plus uniformes et plus satisfaisants. Sans échapper entièrement à la coulure quand la floraison est mauvaise, sa tendance à millerander y est atténuée par une meilleure entente de sa culture, aussi y est-il classé parmi les cépages à production abondante. Chacun sait qu'il supporte assez bien les chaleurs de l'été et qu'il mûrit avec une facilité qui n'est dépassée que par les plants hâtifs et le Noirin ou Pinot noir. Dans les vignobles que nous venons de nommer, on fait deux parts de sa récolte : les plus belles grappes sont vendues comme raisin de bouche ou de conserve, l'autre part est soumise à la vinification et donne un vin qui a tous les caractères et tous les défauts signalés par Bauhin à propos de celui que le *Gutedel Trauben* (nom allemand du Chasselas) donnait alors aux vignerons du Wurtemberg. Doux et agréable d'abord, il est de peu de durée, ne pouvant supporter les chaleurs de l'été qui le rendent plat et gras, filant comme de l'huile. La grande extension donnée à la culture du Chasselas en Suisse et plus récemment en Allemagne, où son raisin est presque uniquement consacré à la cuve, démontre qu'une vinification plus savante et mieux appropriée est venue à bout de difficultés

qu'elle présentait d'abord, et qu'elle est parvenue à vaincre les défauts qu'on reprochait à son vin.

Le *Chasselas rose*, qui n'est peut-être qu'un accident fixé du Chasselas doré et qu'on rencontre encore plus rarement dans la plupart de nos vignobles, y existait déjà à la fin du siècle dernier. Cette variété a été signalée à Lons-le-Saunier par Dauphin (1805), puis par Guyétant et le frère Ogérien, à Salins par le commandant Bourgeois en 1836, à Besançon par M. Bonnet en 1870.

Le *Chasselas lacinié* ou *Chasselas Cioutat*, plus connu à Salins sous le nom de *Persillé* ou *Chasselas à feuilles de persil*, est remarquable par ses feuilles composées, c'est-à-dire dont le limbe et les lobes sont déchiquetés en folioles isolées les unes des autres. Son raisin, moins coloré que celui des autres variétés de Chasselas, passe pour leur être inférieur. Cette curiosité a été rapportée de Hongrie au XVIe siècle, par « l'insigne médecin *Tornonii* » de Besançon, et Jean Bauhin, qui nous apprend ce détail, s'était empressé d'en obtenir une bouture pour le jardin des Plantes de Montbéliard. Cette origine est conforme au sentiment général qui a fait donner à cette vigne le nom de *Raisin* ou *Chasselas d'Autriche*. Le Dr Guyétant a signalé le *Ciotat* comme se rencontrant quelquefois à Lons-le-Saunier, surtout en treilles.

Muscat blanc

N° 36 du Vignoble, par Mas et Pulliat.

Le *Muscat blanc commun* ou *de Frontignan*, cépage méridional et de tout le bassin de la Méditerranée, qui donne les vins muscats du Languedoc, célèbres dans le monde entier, a un raisin d'une saveur trop riche et recherchée, lorsqu'il est bien mûr, pour ne pas avoir excité le désir de le posséder. Aussi s'est-il répandu dans la plupart des vignobles même les plus septentrionaux, où on le rencontre au moins à titre de curiosité, et quand il est possible on l'y cultive çà et là comme raisin de table, soit en treilles ou espaliers, soit dans quelque exposition choisie, en lieu chaud et abrité.

Dans notre Franche-Comté, son histoire se confond à peu de chose près avec celle du Muscat noir. Introduit à Salins dans les premières années du XVe siècle par Jean de Montaigu, nous retrouvons la mention de ce plant au XVIe siècle,

dans Jean Bauhin, sous le nom de *Moskateller blanc*. Son existence a été constatée à Besançon au commencement du XVIIe siècle. On voyait dès lors à Salins, comme aujourd'hui, quelques ceps de Muscat blanc dans la plupart des vignes chaudes. L'enquête viticole de 1774 nous montre ce cépage comme étant très rare, tant à Poligny qu'à Arbois, où son raisin est jugé bon à manger et de qualité excellente lorsqu'il est bien mûr, ce qui n'arrive pas tous les ans, dit-on ; aussi ne le cultive-t-on qu'assez rarement et pour la curiosité, ses raisins étant d'ailleurs trop sujets aux rapines. Arbois est, sans doute, la seule localité franc-comtoise où il soit cultivé aujourd'hui en nombre. M. Parandier, inspecteur général des Ponts-et-Chaussées en retraite, possède beaucoup de Muscats blancs dans sa belle propriété des *Tourillons*, près Arbois, et il en tire presque chaque année un vin très agréablement musqué et fort prisé des connaisseurs (1).

Le raisin du Muscat blanc a des grains assez gros, ronds, d'un jaune verdâtre ou vert doré, à pellicule ferme et épaisse; ils sont croquants, assez sucrés, d'une saveur bien musquée, en grappes longues, presque cylindriques, assez serrées, à rameaux courts et forts ; pédoncules assez courts ou moyens. Raisin s'égrenant très difficilement.

Portées sur un pétiole long et un peu rude, les feuilles sont grandes, épaisses, un peu bullées et brillantes en dessus, portant en dessus, surtout sur les nervures, quelques traces duveteuses, parfois glabrescentes; elles sont divisées en cinq lobes très anguleux et assez aigus, à l'exception du médian qui est souvent un peu obtus; sinus pétiolaire étroit et presque fermé ; dents grandes et aiguës.

Sarments robustes, érigés, striés, noués long. Boutons ovales, aigus.

Bourgeonnement légèrement duveteux, teinté de grenat.

Dans nos terres fortes, le Muscat blanc a une souche vigoureuse et une belle végétation; elle résiste bien à nos hivers. Il est assez fécond en apparues qui résistent bien à la coulure et bénéficient souvent de ce que sa floraison un peu tardive ne s'effectue qu'en juillet, alors que la température est plus chaude et plus estivale. Il a déjà été dit que sa ma-

---

(1) Nous nous empressons d'admettre la nomenclature proposée par le Congrès ampélographique de Chalon-sur-Saône, séance du 19 septembre 1896.

turité un peu difficile réclamait l'espalier ou au moins les expositions les plus chaudes. Poiret rapporte dans son *Histoire des plantes* qu'un Muscat blanc, planté à Besançon, vers 1720, par un menuisier nommé Billot, couvrait en 1731, c'est-à-dire onze ans après, non seulement son mur et son toit, mais les toits des maisons voisines, « et produisait 4206 grappes de raisins. » (Portes et Ruyssen. La Vigne et ses produits, t. 1er, p. 41).

Chardonnay (1)

Pineau blanc Chardonay. N° 102 du Vignoble, par Mas et Pulliat.

Le *Chardonay* tire son nom d'une petite commune du Mâconnais, région où la culture de ce cépage ne manque pas d'importance. C'est ce plant qui, sous le nom de Pineau blanc, donne en Bourgogne les vins célèbres de Meursault, de Montrachet, de Santenot, etc., et sous celui de Maurillon ou Morillon blanc, les vins de Chablis en Auxerrois ; et qui, sous celui de Gamay blanc, mais plus souvent sous celui d'Epinette blanche, concourt à la confection des meilleurs vins mousseux de la Champagne. Il donne encore des vins de bonne réputation, dans la Touraine, sous le nom d'Arnoison blanc. C'est donc l'un des cépages français les plus célèbres par la distinction de ses produits. Au demeurant on le retrouve sous les noms cités plus haut, et sous beaucoup d'autres dans la plupart des bons vignobles de la France centrale, orientale et septentrionale, ainsi que dans une partie de ceux de l'Allemagne, et partout son raisin est classé parmi les meilleurs des localités qui le cultivent. La Franche-Comté, où il est très répandu, lui doit les vins de l'Etoile, Quintigny et localités environnantes, ainsi que les vins blancs communs d'Arbois.

Pendant longtemps, l'identité du plant franc-comtois avec le plant bourguignon n'a même pas été entrevue. C'est que chez nous, malgré le voisinage de la Bourgogne, il porte des noms qui changent presque à chaque canton ou centre important. Ainsi à Lons-le-Saunier et à l'Etoile, il porte le nom de *Gamay blanc*, qui longtemps a fait supposer que ce n'était qu'un cépage commun. A Poligny, on le nomme quel-

---

(2) « Essai médical sur les vins du Jura », par le Dr P Rouget p. 31. — 1880.

quefois *Roussette* et plus communément *Moulan* ou *Melan*. Cette dernière forme se rapproche du nom de *Melon* (1) qu'il porte à Arbois, Salins, Dole, dans une partie des vignobles de la vallée de la Loue et de ceux du Doubs, et quoiqu'il ne soit pas inconnu de la région bisontine il y prend plus ordinairement le nom de *Luisant* (2). Dans la Haute-Saône, du moins au voisinage de la Côte-d'Or, il reprend le nom de *Pineau blanc*, mais je ne voudrais pas affirmer que ce nom n'est pas donné quelquefois, dans une partie de ce département, à un tout autre cépage. A Montmirey, on le nomme *Refay*. (3)

Aucun de nos ampélographes franc-comtois n'a soupçonné que les noms ci-dessus énoncés pouvaient être des synonymes du Pineau blanc ou Chardonnay. Pendant longtemps, les préjugés, les préventions, ce qu'on est convenu dans un certain milieu d'appeler l'autorité de la tradition, ont imposé leur domination et fait taire le témoignage des sens. Chevalier, qui n'a le Moulan ou Roussette qu'en médiocre estime, veut absolument voir le Pineau blanc dans notre Savagnin. Dauphin, qui croit déjà y reconnaître le Maurillon blanc de Chablis, le confond avec le Meslier jaune (ou blanc). Le comte Odart, dans sa belle collection de la Dorée, reconnaît l'identité du Gamay blanc de Lons-le-Saunier, du Melon d'Arbois avec le Maurillon blanc, l'Epinette blanche, l'Arnoison blanc, mais il hésite à les identifier tous avec le Pineau

---

(1) Le nom de *Melon*, comme celui de *Mellier*, vient du latin *mel mellis*, miel ; il a la même signification.

(2) On nous assure que l'église (ou la ville) de Gy (Haute-Saône) possède un titre du commencement du XIVe siècle, duquel il résulterait que le *Luisant* a été introduit vers ce temps, dans le vignoble de cette ville, par un prince de la branche cadette de Chalon. On ne nous a pas dit que ce titre a été publié.

Dans toute cette région bisontine et vésulienne, le Luisant est souvent aussi désigné par les vignerons sous le nom de *Lusannois*, corruption de Lausannois, l'un des noms franc-comtois du Chasselas, confondu dans ses formes maigres avec le Chardonnay ou Luisant par des vignerons peu attentionnés. Ce nom dégénère même dans quelques bouches en *Luisannoir*.

(3) Il convient aussi d'écarter le faux synonyme de *Savagnin* ou *Savignon jaune* que Dauphin a prêté en 1805 à notre plant, par une assimilation des plus maladroites avec le Sauvignon de Bordeaux. Ce faux synonyme accepté par déférence par le Dr Guyétant, puis reproduit par le comte Odart, est entièrement inconnu des vignerons du Jura, mais il a été pour tous ceux qui se sont occupés de ces questions la source et l'occasion d'une confusion presque inextricable.

blanc Chardonay, et invoque pour les séparer des caractères si ténus, si superficiels et si fugaces, que le doute subsiste chez un grand nombre d'agronomes et de viticulteurs. Cette identité du cépage franc-comtois avec le cépage bourguignon, c'est-à-dire la synonymie de leur nom, a été mise en claire lumière, surtout par M. Pulliat. L'exposition de cépages et de raisins provoquée par la Société de viticulture de Lyon, en 1872, réunissait en même temps les ampélographes, viticulteurs et amateurs de tous les pays qui cultivent ou s'intéressent à ce cépage distingué; ils ont pu voir, côte à côte et groupés à dessein, les échantillons venus des divers vignobles, et entr'autres du Jura, constater leur identité, toucher du doigt l'homogénéité du plant sous ces noms si divers. Postérieurement, j'ai obtenu de M. Pulliat quelques plants authentiques du Pineau blanc des meilleurs crus de la Bourgogne qu'il m'aurait été impossible de reconnaître au milieu des ceps voisins de notre Melon blanc s'ils n'avaient porté des étiquettes. Un autre propriétaire salinois a planté une grande quantité de Pineaux blancs venus ou tirés de la Bourgogne et que longtemps il a cru distincts de notre Melon blanc; or, c'est en face d'échantillons complets, qu'il m'a remis, que je déclare ne pas parvenir à saisir de différence entre ce Pineau blanc et notre Melon blanc de Salins et d'Arbois.

Le raisin du Chardonay a les grains ronds, un peu petits ou de grosseur sous-moyenne, d'un jaune doré, marqués de petits points noirs ou bruns ; ils sont juteux, très sucrés, à pellicule fine mais résistante en coteaux, et beaucoup moins résistante en plaine; grappes moyennes ou un peu petites, peu ailées, brièvement pédonculées, s'égrenant facilement.

Portées sur un pétiole assez fort, flexueux, rosé ou rougeâtre, glabre, les feuilles sont de grandeur moyenne, épaisses, un peu bullées d'un vert clair et à la fin un peu paillé, portant à la face inférieure quelques traces de duvet aranéeux, un peu moins rare près des nervures et sur les jeunes feuilles, souvent lobées sans sinus, ou à sinus peu profonds et d'autant moins que les feuilles sont plus terminales; lobes anguleux; nervures principales externes ou inférieures, dépourvues de parenchyme jusqu'à leur première bifurcation et bordant, par conséquent, sur ce point, le sinus pétiolaire qui est ouvert; dents petites, inégales, étalées, obtuses.

Sarments souples, peu érigés et plutôt étalés, moyennement noués, grisâtres ou d'un fauve pâle et clair.

Bourgeonnement très précoce, terne, blanchâtre, légèrement duveteux, à feuilles naissantes d'abord accolées sur le bourgeon et tardivement étalées, extrémité rosée. Rameaux herbacés, glabres, rosés ou légèrement purpuracés aux articulations, portant de petites vrilles légèrement duveteuses, ayant souvent trois lacets.

Le Chardonay est peu difficile sur la nature du sol et l'espèce de terre; on le trouve à peu près dans tous les terrains, cependant on remarque qu'il est beaucoup moins abondant et bien plus rarement planté dans les marnes pures, qu'elles appartiennent au lias ou au keuper, où il est éclipsé en vigueur et par suite en fertilité par le Ploussard, le Trousseau et le Savagnin. Au contraire, il abonde dans les terrains de graviers, dans les terres légères en coteaux, qu'elles soient calcaires ou siliceuses, où s'exalte la qualité de son vin. Toutefois, il s'accommode de terres plus fortes, mélangées d'éléments variés et triturés. Il atteint à une grande fertilité dans les terres riches, un peu pierreuses ou graveleuses, et suffisamment égouttées de la plaine et du bas des pentes où ses grappes sont souvent très serrées et assez volumineuses, et par suite un peu exposées à la pourriture. Dans ces sols privilégiés, sa souche prend un accroîssement assez remarquable et peut supporter plusieurs courgées de dix à douze nœuds; ailleurs, il n'en porte plus ordinairement qu'une. Il redoute les gelées longtemps persistantes, les printemps secs aggravés de bises violentes qui interrompent toute sève, le dessèchent, font fendre et périr ses ceps. La précocité de sa poussée l'expose aux gelées printanières, et le très petit nombre de raisins qu'il peut ensuite repousser ne constituent jamais une récolte. Ordinairement, il jette d'assez nombreuses grappes qui craignent beaucoup les indécisions de mai. Sa floraison est hâtive et facile lorsqu'elle est favorisée par un beau temps, mais dans les saisons froides et pluvieuses et dans les lieux non abrités il est très exposé à la coulure ou au millerandement ; trop souvent sa récolte en est bien amoindrie. Médiocrement enclin à la brûlure, sa véraison, des plus hâtives parmi les cépages de grande culture, est un gage de maturité suffisamment assurée.

Selon que le vin du Pineau blanc Chardonay ou Melon proviendra de la vendange moins abondante mais bien mûre d'une vigne en coteau, ou au contraire d'une vigne très fertile et très feuillée de la plaine, il pourra donc affecter des caractères assez différents. Tous nos œnologues, ceux de la

fin du siècle dernier comme ceux de celui-ci, nous disent que dans le dernier cas il donne de très abondantes récoltes d'un vin passable ou assez bon, mais cependant exposé à la graisse, et par conséquent d'une conservation douteuse s'il n'est mélangé avec une certaine proportion de Savagnin. En coteau, où sa récolte est plus irrégulière, il donne ordinairement un vin doux et piquant, prenant facilement la mousse et pouvant être mis en bouteilles dès le mois de mars qui suit la récolte. Il se conserve bien en tonneaux, y prend un fumet agréable et des qualités diurétiques. Il peut même atteindre à un rang plus distingué. A Arbois, le vin de notre plant s'est trouvé un peu effacé et rejeté dans l'ombre par celui du Savagnin dont il n'avait pas la longévité; cependant ils ont pu être quelquefois confondus, ce qui irritait les possesseurs de vin de Savagnin pur. Ceux-ci s'en vengèrent en qualifiant le vin de Melon de « vin blanc bâtard ». Certes les vins de l'Etoile ne se laissent point flétrir par cette épithète, et à Miserey (Doubs) on reconnaît que le *Luisant* donne un vin parfumé se rapprochant des vins de Savagnin ou Bon blanc.

La vendange ou le vin de Chardonay ou Melon est un bon correctif des vins plus faibles donnés soit par le Gamay, soit par le Valais noir. A Salins, où l'on fait peu de vin blanc, la vendange de ce plant est surtout destinée à améliorer celle du Taquet (Valais noir) et à adoucir celle de l'Enfariné avec lesquels il est presque toujours cultivé.

Il n'est pas facile de tracer l'histoire d'un cépage aux noms multiples qui sont une source de confusion d'autant plus sûre que ces noms sont eux-mêmes portés ailleurs par d'autres cépages. A défaut de renseignements précis sur le sujet, on pourrait l'induire de celle des vignobles où ses produits sont le plus remarqués. Or, ici même, nous n'avons que des notions assez vagues. De nos jours, la campagne qui s'étend autour de l'Etoile et Lons-le-Saunier est bien le point qui a donné le plus de relief, en Franche-Comté, au vin de son Gamay blanc, mais cette réputation est en somme assez récente, et nous ne pouvons croire à l'introduction relativement si nouvelle du Chardonay en Franche-Comté. Gilbert Cousin, qui nous a renseigné sur tant de vignobles franc-comtois du XVIe siècle, ne nous dit rien de la qualité des vins de ceux de Lons-le-Saunier, dont il se borne à signaler la fécondité. Vingt-cinq ou trente ans après, l'historien Gollut, si fier des vins franc-comtois, garde le même mutisme sur les lieux que nous avons en vue. Plus récemment, Arbry d'Arcier, traitant des vins d'Arlay, qui sont du

voisinage, émet l'opinion qu'ils lui paraissent avoir le carac tère que Pline a signalé comme étant celui des vins de Séquanie, tant prisés des Romains du premier siècle; mais ce sont là des prétentions qui ont été émises avec autant de fondement (ou aussi peu) pour d'autres vignobles, prétentions que de part et d'autre on a omis d'asseoir sur des preuves ou seulement sur des indices probants.

Quand on réfléchit aux relations intimes et multipliées qui s'étaient établies entre les deux provinces de Bourgogne et de Franche-Comté, aux xive et xve siècles, lorsqu'elles étaient réunies sous le sceptre de la maison de Valois dont les princes étaient possesseurs de vignobles dans l'une et l'autre, il devient difficile de croire que les cépages qui produisaient leurs vins les plus renommés soient restés indéfiniment étrangers à l'une et à l'autre. Pour moi, je ne puis croire que le Chardonay (peut-être bien sous un autre nom) n'ait pas fait partie de cette collection de plants étrangers, cultivés à Salins par Jean de Montaigu, au milieu desquels figuraient les Muscats, et qui fit obtenir à notre amateur, en 1423, une permission de vendanger hors bans, donnée à Salins par le duc Philippe-le-Bon.

Cependant, le nom du Melon apparaît pour la première fois dans l'édit royal de 1567, qui proscrit la culture de ce cépage avec celle du Gamay. Or, nous connaissons deux plants qui portent ce nom en Franche-Comté, et nous sommes embarrassés pour déterminer celui des deux qu'a visé l'arrêt qui ignore cette dualité. Si, d'une part, l'analogie semble indiquer qu'il s'agit bien ici du Melon de la Côte-d'Or, à feuille ronde, nommé aussi Gamay blanc si bien décrit presque au même moment par J. Bauhin parmi les vignes ou cépages de Montbéliard, sous ce même nom de Melon, et que cet auteur nous dit être très répandu dans les vignobles voisins qui sont aujourd'hui ceux du Doubs et de la Haute-Saône; d'autre part, nous nous disons que sous le couvert du roi d'Espagne qui n'en avait cure, l'édit a été rédigé par le Parlement de Dole, d'accord avec le Gouverneur du Comté, qui ont dû viser un état de choses et des faits dont ils étaient témoins tous les jours et qui leur semblaient abusifs. Nous n'en restons pas moins dans une étrange perplexité.

Un cépage étranger qui se recommandait plutôt par la qualité que par l'abondance de son produit, n'a pas pu être introduit postérieurement à l'édit, sous un nom qui l'aurait d'ores et déjà désigné à la vindicte des lois et des tribunaux.

Or, aujourd'hui, et il en était de même au siècle dernier, le cépage qui est désigné à Dole sous le nom de Melon est le même que celui qui est ainsi nommé à Salins et à Arbois, c'est le Pineau blanc Chardonay. Et alors se pose ici une question : Est-ce que vraiment les plantations au xvi[e] siècle de ce plant noble par excellence et qui préfère les coteaux, aurait, à ce point, envahi la plaine doloise, que nos gouvernants d'alors aient pu voir en lui un générateur de disette et de famine? Etait-ce les terres à blé qu'on choisissait pour le planter ? Nous croyons d'autant moins à cet envahissement, qu'au siècle dernier comme aujourd'hui le Melon à feuille ronde de la Côte-d'Or, sous le nom de Gamay blanc, était plus abondamment planté et répandu dans les vignobles dolois que le Melon de Salins ou Chardonay.

Nous en sommes donc toujours réduits, comme base certaine de l'antiquité de la culture du Pineau blanc dans la Franche-Comté, à des présomptions appuyées, il est vrai, sur la tradition affirmative des vignobles de Salins et d'Arbois. Ces présomptions s'étayent de ce fait que, malgré la mention du Melon dans les rééditions de l'arrêt de proscription publiées au xvii[e] siècle, il n'est pas question de ce plant dans les procès-verbaux d'extirpation, non plus que du vin de Melon dans les arrêts des villes interdictifs de celui du Gamay.

Avec le xviii[e] siècle, nous arrivons enfin à des notions plus précises. Au mois d'août 1717, le magistrat d'Arbois délibère de présenter requête au Parlement de Besançon, afin qu'il soit fait « défense de mettre en vente tous *vins de garde* qui ne contiennent que le *Melon*, dont la qualité nécessairement inférieure tend à déprécier les vins blancs et à en altérer la renommée ». Le Parlement ne s'étant pas empressé de répondre, le magistrat d'Arbois prend une nouvelle délibération sur le même sujet le 25 mars 1718. On se plaint de ce que « des vignes en plaine produisant des vins blancs récoltés après la gelée sont présentés comme vins de garde ». On demande qu'il soit fait défense de « garder les raisins blancs jusqu'à la gelée dans les vignes en plaine (plantées de Melon) et destinées aux vins communs » (1).

Ces raisins, gardés dans les vignes en plaine jusqu'à la gelée, n'étaient certainement pas ceux du Gamai blanc-Feuille ronde ou Melon de la Côte-d'Or, raisins tant exposés à la

(1) Bousson de Mairet, *loco cit.*

pourriture. Ces vins blancs, dits communs, qui pouvaient être confondus quelquefois avec les vins de garde du Savagnin, ne pouvaient être que ceux du Melon d'Arbois ou Pineau blanc Chardonay. Mais à ce moment, une série d'années favorables a rempli les caves, nivelé les qualités. On trouve à bon compte des vins de Melon qui ne le cèdent guère à ceux du Savagnin; ceux-ci sont quelque peu délaissés, d'où plaintes de leurs riches possesseurs en plus grande partie au magistrat et appuyés d'ailleurs par une partie de la population.

On sait ce qui advint ensuite de l'édit du Parlement de Besançon, en date du 3 février 1731. Ayant eu la mauvaise chance de porter dans notre région les noms de *Melon* et de *Gamay blanc*, le Pineau blanc de la Bourgogne fut arraché et extirpé de la plupart des vignobles, avec le Gamay noir et tous les autres mauvais plants. Le vignoble d'Arbois, en particulier, vit le tiers de sa surface rendue à la culture champêtre, à ce que nous apprend Bousson de Mairet, l'historien de cette ville. Nous avons d'ailleurs un autre témoignage de l'extirpation du Melon à Arbois, celui d'un témoin oculaire, le sieur Champi, d'Arbois, qui en dépose à l'enquête viticole de 1774 : « Si le Melon (avec le Gamay) dit-il, fut rejeté des bons plants par l'arrêt du mois de février 1731, ce ne fut que par une mauvaise indication, et cet arrêt ne fut rendu, ainsi que les subséquens, que par rapport à la trop grande abondance des récoltes, depuis 1726 jusqu'à l'époque du premier ».

Mais malgré la précision des arrêts, malgré les rigueurs des agents du Parlement, bien des vignobles, bien des communautés n'avaient pas obéi ponctuellement aux termes des édits, ou avaient su trouver dans ces termes mêmes des prétextes suffisants pour préserver de l'extirpation des cépages qu'ils estimaient bons.

En effet, un nouvel arrêt du 24 juillet 1732 signale ce fait que « la plupart des Magistrats ou échevins n'ont pas exactement obéi à l'arrêt du 3 février 1731 », qu'ils ont omis « par ignorance ou par affectation » de faire mention d'un certain plant blanc appelé dans quelques endroits *Menu blanc* dans d'autres *Moulan*, *Mouiard...*, *Roussotte*, etc., quoique ces plants soient du nombre de ceux qui doivent être arrachés... Le Parlement ordonne à nouveau qu'il y soit procédé « sans avoir égard aux allégations de ceux qui voudraient, en changeant le nom du plant, le faire passer pour *Luzannois*, *Blanc court* ou *Blanc brun*, ou autre bon plant ».

Les termes de cet arrêt semblent insinuer que Poligny avait essayé de sauver son *Moulan* de la destruction, tandis qu'Arbois avait extirpé son *Melon blanc*. Pour Salins, il n'y a pas de doute possible. Salins avait conservé et sauvé son *Melon blanc* qui y était estimé cépage de valeur, et il s'apprêtait à le sauver encore en 1732, puisqu'il n'y était plus nominativement désigné, quand le 2 septembre arrivèrent à Salins MM. Courchetet d'Esnans, commissaire député du Parlement de Besançon et Doroz, procureur général, qui, dès le lendemain, accompagnés de Messieurs les gens du Roi, de MM. le Maire et les Echevins, ainsi que de quantité d'archers, d'experts et d'ouvriers, s'introduisent dans les vignes où ils font arracher non seulement quelques pieds de gamés, mais encore *tous les plants et ceps de Melon blanc*, et ensuite ordonnent d'en faire autant dans toutes les autres vignes de cette ville et du bailliage ». Sur quoi, M. le Mayeur *Patornay de la Chaux*, a protesté et représenté qu'il serait à propos d'en faire des remontrances au Parlement », ce qu'il propose au Conseil municipal de Salins à sa séance du 5 septembre. Quatre prudhommes membres du Conseil sont nommés pour dresser requête au Parlement tendant à ce que les Gamés soient seuls extirpés dans les vignes..., ce faisant que les *Melons blancs* y resteront... et subsidiairement accorder une surséance pour les arrachements, avec interdiction aux commissaires sur les lieux de passer outre» .

Devant l'énergique protestation du magistrat de Salins, la surséance est obtenue et les arrachements suspendus... mais seulement pour quelques jours. A la séance du 29 septembre, le Mayeur donne avis au Conseil que le Parlement a nommé pour commissaire M. Doroz, de Salins, parent du procureur général, et que ce dernier a écrit au dit délégué pour se plaindre de ce qu'il n'avait pas encore exécuté sa commission au sujet de l'arrachement des plants de vignes, conformément à l'arrêt du 24 juillet dernier. Le délégué du Parlement demande au Conseil de Salins qu'il lui soit donné nombre d'ouvriers pour travailler dès demain aux arrachements, ainsi que des députés du Magistrat pour y assister. Nouvelle protestation de ce corps et du Mayeur contre l'interprétation de l'édit qu'ils jugent abusive, mais devant un ordre précis et formel on se résigne à nommer les deux commis demandés. Le Pineau blanc Chardonay, condamné comme mauvais plant par le Parlement de Besançon, est extirpé de toutes les vignes de Salins, anciennes ou nouvelles.

De ces extirpations du Melon à Salins et à Arbois, de celle du Moulan à Poligny, nous croyons pouvoir conclure que le vin de l'Etoile n'avait pas encore acquis la réputation que nous lui trouvons à la fin du siècle, et dont il semble qu'on trouve un indice naissant dans cette mention de Chevalier, en 1774 : « Il me paraît qu'un mélange du tiers ou de moitié de la vendange de la Roussette ou Moulan avec celle du Noirin, cueillies l'une et l'autre à la rosée et mis sous le pressoir tout de suite, nous donnerait un vin gris-blanc qui aurait le mérite de celui de la Champagne, en y apportant les mêmes attentions et les mêmes soins que les Champenois donnent au leur ». (Œnologie polinoise, p. 26, in-Bull. Soc. Poligny, 1873).

Les quelques lignes de l'arboisien Champi, citées plus haut, et tout ce qui dans l'Enquête de 1774 concerne notre plant, sont comme une première protestation contre les édits du Parlement. A Lons-le-Saunier, à Poligny, à Arbois et à Dole, on classe le raisin et le vin du Gamay blanc ou Moulan ou Melon parmi les meilleurs et immédiatement après ceux du Savagnin, et il semble que l'un des principaux rôles que l'on prête au raisin et au vin de ce dernier cépage soit d'assurer la durée de celui du Melon, bien plus fréquemment planté et d'un usage plus répandu. Les études du capucin Prudent sur la maladie de la vigne ayant cours vers 1776-1777, nous montrent le *Luisant blanc* comme jouant un rôle d'une certaine importance dans les vignobles de la région bisontine; ce n'est que dans les premières années du XIX[e] siècle que nous saisissons, avec Dauphin, les preuves de la réputation déjà bien établie des vins de l'Etoile qui créent à notre plant, enfin émancipé, un avenir dont on entrevoit les progrès incessants dans les travaux de Guyétant et de Dumont. Ces progrès sont confirmés par les ouvrages de Lenoir, de Rendu, du D[r] Guyot. La place occupée en Franche-Comté par le Chardonay est certainement égale à deux mille hectares et elle est en train de s'accroître encore.

Les vignerons ont distingué plusieurs variétés du Chardonay ou Melon. Et d'abord le *Melon à queue rouge*, reconnaissable à la nuance rose foncé du pédoncule de sa grappe, signalé à Salins, Poligny, Besançon, etc., et qui me paraît n'être autre chose que la forme la plus productive de ce cépage. Arbois a en outre un *Melon gros vert* recommandé aussi pour sa production.

Le *Melon à queue de porc* (les vignerons disent *queue de gouri*) n'est, au contraire, que la forme plus pauvre en rai-

sins et plus exposée à la coulure. Elle provient bien certainement de boutures mal choisies et plus ou moins stériles, prises soit sur la souche soit près du collet de la courgée et participant du « gourmand ». Son caractère provient de la disposition qu'ont ses raisins moins nombreux à tourner en vrilles, et à en faire fonction en s'accrochant aux corps voisins.

Le *Melon musqué* est plus distinct. Il est caractérisé par la saveur vivement et agréablement musquée de son raisin qui n'a pas la transparence de celui du type, mais présente l'aspect troublé du raisin du Muscat blanc. Je penche à croire que cette forme est autre chose qu'un accident fixé ; il serait plutôt le produit d'un pépin accidentellement fécondé par le Muscat blanc. On le rencontre assez fréquemment à Salins et à Arbois ; il est peut-être un peu moins productif que le type.

Aligoté

N° 98 du Vignoble, par Mas et Pulliat.

L'*Aligoté* ou *Giboudot blanc*, cépage bourguignon, de culture peu ancienne dans son pays d'origine, a été introduit à Salins dans le premier quart de ce siècle. C'est bien certainement ce cépage qui figure sous le nom erroné de *Gauche blanc* dans la liste de cépages salinois, dressée en 1836, par M. le commandant Bourgeois, car je me rappelle de l'avoir entendu désigner sous ce nom par quelques vignerons, dans ma jeunesse, alors qu'il était encore très peu répandu. Depuis qu'il est devenu plus commun, il porte exclusivement le nom de *Vert blanc*.

Planté d'abord dans des terres neuves à la vigne, il s'y fit remarquer par sa bonne tenue, son abondante production, sa maturité facile et la qualité relative de son vin. Essayé ensuite comme cépage d'assortiment dans nos vieilles vignes, il y donna des résultats assez satisfaisants dans les premières années et pendant la jeunesse du plant, mais on ne tarda pas à s'apercevoir qu'il s'y épuisait plus rapidement que le Chardonnay ou Melon. On continue à en planter çà et là quelques parcelles, le plus souvent seul, d'autres fois en mélange avec d'autres plants productifs, dans des terres neuves ou reposées, tant à Salins que dans les communes voisines, à Bracon, Marnoz, Pretin, etc., mais en somme ces plantations se limitent à un petit nombre

d'hectares. Jusqu'à présent, je n'ai pu saisir la trace de sa présence, sous un nom quelconque, dans les autres vignobles de la Franche-Comté.

Le raisin de l'Aligoté a les grains ronds, sous-moyens, gardant toujours une nuance verdâtre sous le jaune un peu doré de la maturité ; ils sont juteux, médiocrement sucrés et d'une saveur plutôt vineuse, à pellicule mince assez peu résistante, en grappes moyennes, un peu ailées, assez serrées, portées sur un pédoncule herbacé relativement long. Raisin s'égrappant assez facilement.

Portées sur un pétiole rosé ou rouge, un peu lanugineux ou pileux, la feuille est un peu plus grande que celle du Chardonay, avec laquelle elle a beaucoup d'analogie ; elle est plane, lisse, un peu luisante et d'un vert vif à la face supérieure qui garde longtemps quelques traces clairsemées d'un tomentum aranéeux beaucoup plus abondant à la face inférieure qui est blanchâtre, et où ce tomentum devient à la fin un peu floconneux ; elles sont rarement sinuées et plus ordinairement simplement lobées. Sinus pétiolaire un peu moins ouvert que celui du Pineau-Chardonay et jamais bordé par la nervure des lobes inférieurs. Lobes aigus et même un peu acuminés par leurs dents terminales ; dents courtes et plus ou moins aiguës, bien mucronées.

Sarments d'un fauve grisâtre, de moyenne force, à entre-nœuds moyens.

L'Aligoté débourre un peu tardivement ses bourgeons tomenteux blancs. Jeunes sarments rougeâtres en dessus, lanugineux, portant des vrilles courtes, très duveteuses, à trois lacets.

La souche est chez nous de force moyenne; on la taille ordinairement, mais à tort, paraît-il, en courgées de dix à douze nœuds, et il en porte quelquefois plusieurs. Il est très fécond en apparues qui, en réalité, craignent peu la coulure. Il mûrit très facilement, mais un peu après le Chardonay, qu'il devancerait certainement un peu, comme il fait en Bourgogne, son pays d'origine, s'il était soumis à la taille courte qui a l'avantage de ne pas l'épuiser inutilement. Ses grappes, assez serrées, ne sont pas toujours exemptes de la pourriture. Le peu de soin qu'apportent, dans le choix de leurs boutures, certains vignerons trop confiants dans la fécondité de ce plant, l'ont déjà fait dégénérer sur quelques points.

Le vin qu'on en a obtenu ne dépasse guère les vins communs, mais il a une certaine durée.

Melon

Gamay-blanc-Feuille-Ronde, nº 64 du Vignoble, par Mas et Pulliat.

Le Congrès ampélographique de Chalon-sur-Saône a décidé que le nom de *Melon*, que ce cépage porte dans une grande partie de la Bourgogne et de la Franche-Comté, serait adopté pour nom principal. En effet, le nom de Gamay blanc, sous lequel il est connu dans de nombreux vignobles, est un nom impropre, puisque ce plant n'a nullement les caractères botaniques des Gamays, et que ce nom doit être réservé à la forme blanche du Gamay noir. La partie complémentaire de ce nom, *Feuille-Ronde*, qui a la prétention d'être une semi-définition, n'est pas d'une entière exactitude et ne le désigne pas plus spécialement que d'autres cépages.

En dehors des deux provinces précitées, le Melon est plus ou moins répandu, mais sous des noms divers, dans le Lyonnais, le Bourbonnais, la Lorraine, et dans toute cette région il donne abondamment « un vin incolore, vert et acide de goût si le raisin n'est pas arrivé à maturité, un peu plat, au contraire, si la maturité est complète ». A cette note uniforme de l'est et du centre de la France, il faut opposer comme contraste que sous les noms de *Bourgogne blanche* ou *verte*, *petite* ou *grosse Bourgogne*, et aussi sous celui de *Muscadet*, ce cépage est très cultivé dans la Loire-Inférieure et départements voisins et qu'il y produit le meilleur vin blanc de ces coteaux, lequel n'est pas sans distinction et a une réputation méritée.

Sous ce nom de *Melon*, notre plant est connu et cultivé dans la plus grande partie du nord de la Franche-Comté, à Besançon, Montbéliard, Miserey (Doubs), Gy, Gray (Haute-Saône) et aussi à Lons-le-Saunier (Jura). Dans tous ces lieux, on sait aussi qu'il est nommé en divers lieux *Gamay blanc* et c'est spécialement sous ce nom qu'il est connu à Dole, où sa culture est assez importante, et aussi à Arbois où elle l'est beaucoup moins. Il va sans dire que ce *Melon* n'a rien de commun avec le Melon d'Arbois et de Salins qui n'est autre que le Chardonnay de la Bourgogne.

C'est par erreur et confusion que M. Pulliat a indiqué dans le *Vignoble*, comme synonyme du Melon, notre Pourrisseux qui en est très différent. Lorsque l'Ampélographie salinoise a été publiée dans le Bulletin de la Société d'agriculture de Poligny (1872), le Melon ou Gamay-blanc-Feuille-

Ronde m'était entièrement inconnu, ainsi qu'à la grande majorité des vignerons de Salins où il est encore bien rare, quoiqu'il y ait été introduit vers cette époque.

Ainsi que nous l'avons déjà dit, le nom de Gamay blanc vrai, appartenant de droit à la forme blanche du Gamay noir, M. Jouvet, professeur départemental d'agriculture du Jura, a donc commis une inexactitude en prêtant ce nom à notre plant dans son étude sur *les principaux cépages du Jura.* (1)

Le raisin du Melon a les grains ronds, assez petits ou sous-moyens, de couleur jaune ou rousse du côté du soleil ; ils sont juteux, de saveur douce et agréable quoique peu sucrée, à pellicule mince, peu résistante et très sujette à la pourriture. Grappes moyennes ou assez fortes, irrégulières, tassées ou extrêmement serrées, très courtement et solidement pédonculées, presque sessiles. Raisin s'égrappant sans difficulté.

Portées sur un pétiole court, assez ferme et pubescent, les feuilles sont assez amples, planes mais bullées, épaisses, formées d'une seule pièce, c'est-à-dire très superficiellement lobées, sans sinus ou échancrure, et comme arrondies quoiqu'un peu anguleuses, gardant à leur face supérieure les traces d'un tomentum qui les recouvre dans leur jeunesse; pourvues à la face inférieure d'un abondant tomentum cotonneux ou lanugineux, gris ou blanchâtre ; sinus pétiolaire assez étroit ou peu ouvert ; dents peu profondes, inégales, les plus petites un peu aiguës, les plus grandes un peu obtuses, à l'exception de celles qui terminent les lobes supérieurs, ordinairement un peu aiguës.

Sarments assez gros, noués court, renflés aux articulations, d'un fauve roux-clair ou gris cendré, boutons assez gros, un peu laineux, blanchâtres.

Bourgeonnement un peu tardif, blanc et très tomenteux.

Nos auteurs s'accordent à dire que le Melon est peu délicat sur la nature du sol et qu'il réussit dans toutes les terres et expositions. Dauphin va même jusqu'à affirmer qu'il ne faut pas essayer d'autres cépages là où il ne réussit pas, tant il est persuadé de son ubiquité. Je ne crois pourtant pas qu'il puisse donner un produit rémunérateur dans les terres fatiguées, qu'elles soient légères ou compactes, où l'on cultive encore assez avantageusement de fins cépages; et pour mon compte, ayant voulu, il y a quelques an-

(1) « Revue de viticulture » du 8 février 1896.

nées, contrôler le dire de Dauphin dans ces conditions, je n'ai pu qu'en constater l'inexactitude : le résultat a été un échec complet. Nous dirons donc, d'accord avec les ampélonomes un peu compétents, que le Melon s'accommode de toute espèce de terre à la fois fertile et suffisamment ameublie.

Tenu partout sur souche basse, on le soumet à la taille courte qui, vu sa fertilité et sa résistance à la coulure, suffit à lui assurer une abondante récolte. On doit relever ses bourgeons peu après la fleur, dans le double but d'aider à la maturation de leurs raisins en les exposant au soleil, et de les préserver de la pourriture en les écartant du sol. Quoique d'une maturité facile, le Melon ne donne, dans notre région, qu'un vin froid, très médiocre, vite potable et d'une douceur fade d'abord, puis sujet à filer ou graisser. La grande propension de ses raisins à la pourriture est cause que, le plus souvent, on n'attend pas pour les vendanger qu'ils soient arrivés à parfaite maturité.

Sensiblement nulle dans l'arrondissement de Poligny, la culture du Melon a déjà une place dans celui de Lons-le-Saunier ; elle est plus importante encore dans celui de Dole. On le retrouve fréquemment, mais en quantité variable, dans beaucoup de vignobles du Doubs et de la Haute-Saône. On peut estimer la surface que ce plant occupe dans la province à environ 4000 hectares.

Le Melon, que l'on croit d'origine bourguignonne, est dès longtemps cultivé en Franche-Comté, car c'est bien probablement, nous devrions dire bien certainement, ce cépage qui est visé dans l'édit royal de décembre 1567, interdisant à l'avenir la culture du Gamay, du Melon et autres mauvais plants dans le comté de Bourgogne; et, si un autre plant, de plus de mérite, a été également atteint de proscription, en raison de ce qu'il portait le même nom de Melon en de certains lieux (à Arbois et Salins), on ne doit attribuer cette confusion qu'à l'état rudimentaire des connaissances en cette matière à cette époque.

On a déjà dit, au sujet du Gamay, que ces proscriptions ou interdictions de culture avaient été édictées dans des années de disette ou de famine, dont on croyait apercevoir une des causes dans l'extension donnée à la culture de la vigne, réduisant l'étendue des terres nécessaires à la culture du blé. Evidemment, les cépages visés et nommés devaient compter parmi les plus répandus et les plus envahissants,

car presque à cette même heure où le Parlement et le gouverneur du Comté prenaient ombrage de l'extension prise par notre plant et le jugeaient digne de l'interdiction, un prince, franc-comtois par une partie de ses Etats, le comte de Montbéliard, faisait planter en Melon une étendue assez considérable dans la partie la plus franc-comtoise de ses domaines, à Granges-la-Ville (cant. de Villersexel), et il n'est pas possible de se méprendre sur la nature de ce Melon dont J. Bauhin nous a laissé une description des plus complètes et des plus concordantes. Le Melon était donc en grande faveur au xvi[e] siècle. Pendant tout le cours du siècle suivant, nous n'aurons d'autre témoignage de l'existence de ce plant dans la province que la série des édits renouvelés de celui de 1567, qui sont formulés dans les mêmes termes, et nous pourrions redire à son sujet ce que nous avons dit à l'occasion du Gamay noir. Cependant, quoique les produits du Melon soient aujourd'hui jugés inférieurs à ceux du précédent, il est visible qu'il est poursuivi avec moins de rigueur. La ville de Besançon, qui repousse les vins de Gamay, n'a pris aucune mesure à l'égard des vins du Melon : elle tolère dans sa banlieue la culture de ce plant ainsi que l'entrée de ses vins dans ses murs. Mais cette tolérance va cesser avec les édits de 1731 et 1732. Le Parlement est persuadé, et un certain nombre de propriétaires puissants, qu'il a été donné depuis trente ans une extension désordonnée à la culture de la vigne. La misère ni la disette ne talonnent cependant pas la population; c'est, au contraire, une abondance exubérante de vins dont les caves regorgent. Celles-ci se vident trop lentement au gré des vendeurs qui n'en retirent pas la richesse qu'ils espéraient. Il y a surproduction et mévente comme on dirait aujourd'hui. Au temps de la disette et de la famine, on s'est borné à interdire la culture de deux cépages, mais en 1731 la surabondance est un fléau bien autrement effroyable que la famine; la liste des cépages à proscrire et à interdire serait trop longue, il est plus simple d'énumérer ceux dont on tolérera la culture. Il va sans dire que le Melon, le second proscrit de 1567, n'est pas compris dans cette dernière liste; il est toujours au premier rang de ceux dont le nom est voué à la vindicte publique, et on a vu que son nom, mal à propos appliqué, avait entraîné la ruine et la destruction, dans la province, d'un des meilleurs cépages de la France.

Cinquante ans se sont passés, et par l'enquête de 1774 nous voyons que si l'intervention de la police dans la plan-

tation des vignes et le choix légal des cépages garde quelques partisans, les faits, la force des choses en démontrent l'inanité. Le Melon n'est nullement rare à Lons-le-Saunier, à cette date, et il est de nouveau abondant à Dole sous le nom de Gamet blanc. De même, par les études provoquées par l'Académie de Besançon sur la maladie de la vigne vers 1776, on voit qu'il est l'un des cépages importants dans tout le nord de la province. Dès lors, le pays a toute liberté dans le choix de ses plantations, et par la variété de celles-ci, le vigneron, dans toutes les parties de la province, montre qu'il est guidé par des raisons diverses d'adaptation au sol et de satisfaction aux besoins qui réclament ou sollicitent ses produits. Mais dans sa liberté, le vigneron franc-comtois, comme tous les producteurs, est dominé de haut par les lois naturelles et par les lois économiques, autrement impérieuses et inéluctables que les arrêts d'un parlement.

Burger blanc

N° 173 du Vignoble, par Mas et Pulliat.

Le *Burger blanc* ou *Bourgeois blanc* ou *Allemand blanc*, l'*Elbling weisser* des Allemands, est très répandu dans la vallée du Rhin et dans la plupart des vignobles de l'Allemagne, ainsi que dans certaines parties de la Lorraine. Ce qui donne à ce cépage le droit de figurer parmi ceux de la Franche-Comté, c'est que sous le nom de *Raisin blanc des Allemands* il a été signalé, il y a trois siècles, par Jean Bauhin, comme étant l'un des plants les mieux appropriés au sol et au climat des petits vignobles du comté de Montbéliard où il était assez répandu. Bien que nous n'ayons aucun renseignement plus récent sur la dispersion et l'importance relative de sa culture dans les mêmes lieux, la place qu'il garde dans les vignobles voisins de l'Alsace et des Vosges (sous le nom de Facan ou Facun) ne nous permet pas de croire qu'il y soit moins prisé qu'autrefois.

Le raisin du Burger blanc a les grains ronds, de grosseur moyenne ou surmoyenne, à chair molle, juteuse, peu sucrée et plutôt acidulée ; pellicule mince peu résistante, d'un vert jaunâtre ; grappes moyennes, un peu courtes, irrégulières ou subcylindriques, un peu tassées, d'une maturité assez facile (2e époque tardive de M. Pulliat.)

Portées sur un pétiole un peu court, rougeâtre et hirsuté, les feuilles sont assez grandes, un peu bullées, glabres à la

face supérieure, garnies en dessous d'un léger duvet aranéeux, sinus supérieurs peu profonds et resserrés, sinus inférieurs sensiblement nuls, le pétiolaire étroit ; lobes supérieurs bien anguleux mais un peu obtus ; dents inégales, peu profondes, ovales peu aiguës, ou d'autres fois ovales un peu obtuses. Nervures principales rougeâtres.

Sarments mi-érigés à entre-nœuds un peu courts.

Bourgeonnement duveteux, blanc, légèrement violacé.

« Cette vigne est cultivée surtout pour l'abondance de son produit. Elle s'accommode des terrains les plus divers et prospère à peu près partout. On la soumet tantôt à la taille courte et tantôt à la taille longue, et elle se prête bien à l'espalier. Cépage d'un très bon et très régulier rendement, mais dont le raisin pourrit très facilement dans les automnes pluvieux. Son vin est peu alcoolique, sans bouquet et sujet à la graisse, par conséquent de peu de conservation et des plus inférieurs ». (Le Vignoble, t. 2, page 154).

Gueuche blanc ou **Foirard blanc du Jura**

Parmi les résultats marquants du Congrès ampélographique de Chalon-sur-Saône, il faut noter la séparation absolue et bien nette qui a été faite du *Gueuche blanc* ou *Foirard blanc* du Jura, d'avec le *Gauche blanc*, du Doubs, qui est le *Fariné blanc*, *Fernet* ou *Ferney* de la Haute-Saône, cépage qui a eu déjà son chapitre dans ces études (page 63), mais qui sera un peu plus loin l'objet d'une note complémentaire.

Les édits du Parlement de Besançon qui font mention à plusieurs reprises, parmi les cépages proscrits, d'un Foirard blanc, Fariné ou Gauche, ont certainement confondu ces deux cépages qu'ils englobent dans la même réprobation. En revanche, les ampélographes jurassiens n'ont connu que celui qui nous occupe ici, et ils nous ont fourni à son sujet des renseignements assez complets et concordants.

Lors de l'enquête viticole de 1774, le Gueuche blanc occupe à Lons-le-Saunier le troisième rang parmi les cépages producteurs de vin blanc. A Arbois, le Foirard blanc est à peine nommé au dernier d'une nombreuse liste, parmi les « mauvais plants introduits par l'avarice du paysan et dont les fruits gâtent entièrement le vin ». Ce cépage est absent des listes fournies par Poligny et par Dole.

En 1805 et 1818, Dauphin, qui a parcouru tous les vignobles de la France et qui se croit en droit de tenter diverses

assimilations, lui donne pour principal le nom de *Gouais blanc*, mais il sait que dans le Jura il ne porte que les noms de Gueuche blanc ou Foirard blanc. Il estime peu ce cépage productif, mais tardif.

Le Dr Guyétant ne fait guère que répéter son devancier, mais traitant pour les Jurassiens des cépages du Jura, il prend pour nom principal le nom lédonien de Gueuche blanc tandis que celui de Gouais blanc n'est plus rapporté que par déférence et comme synonyme étranger.

Traitant du vignoble d'Arbois, le Dr Dumont décrit le Foirard blanc qui y est rare et repoussé des vignerons soigneux, et il lui rapporte comme synonyme le nom de Gouais de Lons-le-Saunier, cela par inattention car il a certainement voulu dire « Gouais des auteurs lédoniens » (Dauphin et Guyétant), dont les notices font alors autorité et sont dans les mains des quelques personnes qui s'occupent de ces questions, car il est certain que ce nom de Gouais blanc est absolument étranger au Jura (1). Il est écarté par le frère Ogérien, ordinairement empressé de grossir les listes de ses synonymes de tous les noms possibles. Cet auteur insiste sur le nom de Gueuche blanc pour Lons-le-Saunier et nous apprend que notre cépage porte le nom de Foirard blanc depuis Sellières. C'est aussi le nom qu'il porte à Poligny et à Salins, où il est d'ailleurs sans aucune importance. On nous a appris qu'on en rencontrait aussi quelques ceps dans le Doubs, ainsi que dans les environs de Gy (Haute-Saône), et dans ces divers vignobles il reprendrait le nom de Gueuche blanc.

Quoique peu répandu, nous avons lieu de croire que ce cépage existe dans les vignobles qui avoisinent notre province au nord et au sud, et nous croyons l'avoir retrouvé sous le nom de Goix blanc dans un lot de raisins de la Haute-Marne. Ce nom de Goix, qui peut s'orthographier de plusieurs manières en gardant la même prononciation, a bien pu prêter à plus d'une confusion. Il est donné, sous la forme *Gouais*, dans l'Alsace et une partie de la Lorraine au

---

(1) Cependant, le département de l'Ain a un Gouais blanc signalé par Lenoir, et que, plus récemment, M. de Rovasenda a indiqué comme identique au Gouais blanc de Loir-et-Cher, pour les avoir cultivés tous deux à la Bicocca, sa collection-pépinière. Les caractères qu'il en donne conviennent bien tous à notre Gueuche blanc, mais ils ne sont pas assez précis ni assez complets pour autoriser à conclure à leur identité.

Burger blanc ou Facun, précédemment décrit, et qui est bien différent de notre plant tout en ayant quelques rapports avec lui. M. Pulliat a décrit dans « Mille variétés de vignes » un Gouet blanc de la Savoie, qui diffère également du Burger et de notre Gueuche.

Le nom de Gueuche a perdu, pour nous, toute espèce de signification s'il en a jamais eu une. Quant au nom de Foirard qui est très ancien, il semble avoir été pris autrefois en moins mauvaise part qu'aujourd'hui. Rabelais a cité un raisin de ce nom qu'on retrouve d'ailleurs dans la liste des cépages d'Olivier de Serres. Jean Bauhin, qui avait été médecin à Lyon dans la grande peste de 1566, nous apprend que de son temps on faisait dans tout le Lyonnais un grand commerce et une grande consommation d'un raisin d'un bel aspect que les paysans nommaient des *Foirars*. A cette distance de temps et de lieux, nous nous garderons d'insister sur les rapports que ces raisins pouvaient avoir avec le nôtre.

Le raisin du Gueuche blanc ou Foirard blanc a des grains ronds de la grosseur de ceux du Chasselas ou Valet blanc (Dauphin et Guyétant), d'un jaune doré et d'un aspect séduisant à la maturité, aspect trompeur, car ils sont non seulement acides et peu sucrés, mais de mauvais goût, et je ne sais plus lequel de nos auteurs a raconté que les anciennes vendangeuses le recommandaient à la naïveté des novices pour avoir le plaisir de jouir de la grimace occasionnée par la dégustation de ce raisin que ces dernières confondaient avec celui du Chasselas ; la grappe en a également la forme allongée, cylindrique, quoique ordinairement un peu plus serrée et de même à peu près dépourvue de grappillons ou ailes détachées ; elles sont portées sur un pédoncule assez long.

Portées sur un pétiole long, pubescent, rougeâtre ou rouge-brun, les feuilles sont assez grandes, cordiformes, épaisses, planes, d'un vert foncé à la face supérieure, pourvues à la face inférieure, sur les nervures et les nervilles, d'un abondant duvet formé de poils courts, assez roides, entremêlés sur le parenchyme de filaments aranéeux, le tout donnant une certaine épaisseur à la feuille et la faisant paraître légèrement drapée ou feutrée, d'une nuance gris-blanchâtre ; sinus supérieurs peu profonds et un peu ouverts (quelquefois nuls), les secondaires peu marqués ; lobes supérieurs terminés en angles vifs quoique peu aigus, lobes inférieurs assez fortement dilatés et déjetés sur le pétiole et y dessinant un sinus assez étroit ; dents assez grandes, ai-

guës ou ovales-aiguës, terminées par un fin mucron connivent.

Sarments gros, jaunes ou fauve-clair, renflés aux articulations, noués long et s'aoûtant assez facilement; boutons blanchâtres assez gros.

Bourgeonnement assez tardif, duveteux, blanc. Sarments herbacés purpuracés, un peu lanugineux, portant des vrilles courtes, duveteuses dans leur jeunesse, à deux, plus souvent trois lacets.

On est mal placé à Salins pour parler tant de la production du Gueuche blanc que des terres qui lui conviennent. Il fait assez maigre figure dans nos pentes marneuses épuisées par une culture très ancienne. Les rares ceps qu'on y rencontre fournissent à la réalité quelques belles grappes, mais elles ne suffisent pas à constituer une grande production. C'est donc aux ampélographes, nos devanciers, que nous emprunterons les renseignements qui le concernent.

En 1774, on reproche au Gueuche blanc ou Foirard blanc d'être du nombre des cépages qui ne viennent bien que dans les terres basses où il viendrait de beau froment, mais on le plante aussi à Lons-le-Saunier dans les terres argileuses et fortes situées à bonne exposition. Sa souche de grosseur moyenne se taille à court bois, mais on lui donne quelquefois une courgée dans les terres très fertiles ; elle repousse quelques raisins après une gelée de printemps. La coulure est à peu près sans action sur sa production qui est des plus abondantes et des plus régulières. Sa maturité est un peu difficile et tardive, et, en raison de la finesse de sa pellicule, elle est quelquefois entravée par la pourriture.

Ainsi raisin acide et de goût désagréable, maturité tardive et nullement exempte de pourriture, ce sont là mauvais pronostics pour la qualité du vin qui en doit résulter, et il est à craindre que le vigneron n'attende pas toujours, pour le vendanger, une parfaite maturité qui ne lui apporte aucune garantie. Aussi ce cépage que nous avons vu classé à Arbois, parmi ceux dont les fruits gâtent entièrement le vin, est-il, cinquante ans plus tard, reconnu par le Dr Dumont comme donnant un vin « détestable ». A Lons-le-Saunier, on n'est guère moins dur à son endroit. Si Deleschaux se borne à dire qu'il fait le vin vif, si on insinue ailleurs que sa verdeur ou acidité peut servir à relever le vin un peu mou du Mouillin (Chasselas), Dauphin et Guyétant le disent très médiocre et même au-dessous du médiocre, et le premier ajoute qu'en dehors de la distillation le meilleur parti

à en tirer est de pressurer le raisin et d'en jeter le moût sur les cuves contenant de meilleure vendange.

Comme je citais à la Commission de détermination des cépages du Congrès de Chalon-sur-Saône ces appréciations peu flatteuses du vin de notre cépage faites par des œnologues jurassiens qui le connaissaient par expérience de propriétaires, un congressiste, propriétaire aux environs de Lons-le-Saunier, protesta au nom de ses vignerons qui, à de certaines heures, n'en voulaient plus cultiver d'autres et en réclamaient la multiplication comme étant de ceux qui ne renvoient jamais le vendangeur les mains vides. Je ne suis pas éloigné de concéder à notre collègue que quand les fins cépages se refusent à produire, que quand il n'a de choix qu'entre l'eau de la source et le vin du Gueuche, le travailleur fatigué peut bien juger que ce dernier n'est pas si méprisable. D'ailleurs un de nos camarades salinois, au gosier un peu facilement altéré, avait coutume de dire qu'il n'avait jamais bu de bonne eau, jamais bu de mauvais vin! Plus d'un seront de son avis, et c'est sur cette boutade que nous voulons clôturer le chapitre des principaux cépages de la Franche-Comté.

CÉPAGES RARES

mentionnés par nos ampélographes, de peu d'importance dans les vignobles, et mal connus ou imparfaitement étudiés. On y a joint les notices complémentaires ou rectificatives sur les cépages précédemment décrits; le tout présenté dans l'ordre alphabétique.

Argentaux blanc, « cépage ancien du vignoble de Besançon. » (Liste de M. Bonnet).

Artivau noir se rencontre çà et là dans les anciennes vignes à Lons-le-Saunier; produit médiocre ou moyen; se rapproche du Margillin? (Le F. Ogérien, n° 49.)

Barclan blanc, nom de l'un des cépages du vignoble d'Arbois, cité le 13e et dernier dans la liste communiquée au Magistrat de cette ville, des mauvais plants voués à l'extirpation par le Parlement de Besançon en 1731. Ce nom de Barclan blanc est bien rapproché de celui de *Beclan blanc*, dont quelques échantillons faisaient partie d'un lot polinois à l'exposition de raisins organisée par la Société

d'agriculture de Poligny en 1874, mais j'ignore s'il y a entre l'un et l'autre autre chose qu'une analogie dans les noms. Voici la description du Beclan blanc de Poligny, qui n'est nullement la forme blanche du Beclan noir ou Petit Beclan.

Grains ronds, de grosseur moyenne, peu charnus, sans saveur particulière, à pellicule épaisse, solidement attachés aux pédicelles longs et minces, en grappes ailées de taille moyenne, fortement pédonculées. Pétiole grabre; feuilles sous-moyennes, parfois pliées en gouttière, nervures pubescentes à la face inférieure qui est également pourvue de quelques filaments aranéeux; sinus supérieurs profonds, sinus secondaires marqués, le pétiolaire étroit et quelquefois fermé; dents profondes, ovales, mucronées. Sarments noués court, de force moyenne, à boutons ovales proéminents. Vrilles persistantes, nombreuses, à deux lacets. Ne se rencontre qu'accidentellement dans le vignoble de Poligny.

Brûlant ou **Blanc brûlant**, signalé par J. Bauhin parmi les vignes de Montbéliard. Ses grappes blanches sont semblables à celles du Melon, mais son raisin est moins doux et très enclin à la pourriture. Ses feuilles, à cinq lobes et hirsutées en dessous, se dessèchent facilement sous l'action des brouillards. Quoique très fructifère, cette vigne était peu estimée. Encore aujourd'hui, la Côte-d'Or a un *Plant brûlant*, à raisin blanc, mais j'ignore s'il a quelques rapports avec le cépage décrit par J. Bauhin.

Carmet, signalé par le Dr Guyot parmi les cépages du Doubs où il est très rare. (Rapport sur la viticulture du Nord-Est, page 61). Ne faut-il pas lire *Larmet* ou *Larmet noir*, que nous trouvons dans des listes de raisins bisontins qui indiquent ce cépage comme rare à Besançon ?

Chasselas noir. Sous ce nom, le frère Ogérien a décrit un cépage auquel il donne pour synonymes : *Valet noir*, de Saint-Lamain et Sellières ; *Mourlan* ou *Mourlan noir*, de Lons-le-Saunier; *Troussé* (non Trousseau) de Poligny ; *Taquet*, de Salins; *Mornand*, de Saint-Amour et de Beaufort. Le nom de Mornan est, en effet, généralement admis pour désigner la forme noire du Chasselas. Malheureusement, la description donnée par le frère Ogérien, l'une des meilleures de cet auteur, ne laisse aucune place au doute. Elle convient de tous points au Valais noir d'Arbois, Taquet de Salins, etc.; la feuille *légèrement cotonneuse en dessous* appartient à ce dernier, mais ce caractère écarte forcément le vrai Mornan ou Chasselas noir dont le

revers des feuilles est sans aucun duvet, et a l'extrémité des pampres plus ou moins doré ou grenaté, tandis que dans le Valais noir ou Taquet elle est toujours duveteuse grisâtre. De sorte que si le Mornan de Saint-Amour et de Beaufort est réellement identique au cépage décrit par le frère Ogérien, il en faut conclure que le nom de Mornan n'y est employé que par erreur et qu'il y a également erreur à se servir de son synonyme Chasselas noir.

Le nom de Mornan noir ne figure pas dans une note manuscrite sur la composition du vignoble de Coligny (Ain), voisin de Saint-Amour et constitué des mêmes plants : note due à M. Chaffolte, vice-président du Syndicat du canton et viticulteur distingué. Cependant, M. Jouvet, professeur départemental d'agriculture du Jura, a mentionné à nouveau le *Chasselas noir* dans un article sur *les principaux cépages du Jura* publié dans la « Revue de viticulture » du 8 février 1896. Ce cépage, dit-il, se rencontre surtout dans le sud du département sous le nom de *Mourlan noir* (et non Mornan noir). Or, M. Jouffroy, professeur départemental d'agriculture à Moulins, propriétaire à Maynal, m'a assuré au Congrès ampélographique de Chalon que le Mourlan noir de Maynal et de Beaufort n'était autre que le Gros Beclan de Lons-le-Saunier, le Gros noir ou Gros Noirin de Salins, et qu'on n'y connaissait pas le Mornan noir ou Chasselas noir. L'existence de ce cépage dans les vignobles du Jura reste donc très contestée.

Chenois. Raisin blanc à petits grains, cultivé au XVIe siècle à Montbéliard où il était déjà peu estimé des vignerons. Bauhin, qui l'a signalé, penchait à le considérer comme un plant dégénéré.

Cinquien noir. Un cépage de ce nom avait déjà été mentionné, mais on ne peut plus sommairement, par le frère Ogérien et sous le nom principal de *Plant bâtard* (c'est son N° 50). Il y en avait un échantillon dans l'exposition du Syndicat de Lons-le-Saunier au Congrès ampélographique de Chalon, mais il était en trop mauvais état pour en prendre une description. Ce Cinquien n'a rien de commun avec le Cinquien blanc décrit page 46, dont il n'est pas la forme noire.

Cioutat ou **Raisin d'Autriche** à grains noirs ? Cité par le frère Ogérien comme existant à Lons-le-Saunier « dans quelques treilles d'amateurs » mais que je ne trouve cité dans aucun ouvrage d'ampélographie. Selon notre au-

teur, ce ne serait qu'une variante du Poulsard noir. Il lui prête pour caractères : une longue grappe peu chargée de petits grains noirs, une feuille petite, bien frisée et des sarments longs et minces. Il reste certain du moins que le synonyme Raisin d'Autriche est ici erroné.

Corbeau. C'est par erreur que j'ai indiqué (page 78) comme synonymie de ce cépage le *Gros Noirin* d'Arbois du Dr Dumont. Ces deux cépages n'ont rien de commun.

Corinthe (*Raisin de*) ou *Corinthien*. Ce curieux raisin existait déjà au XVIe siècle dans le jardin du palais Granvelle à Besançon, d'où Jean Bauhin en avait tiré un pied pour le jardin botanique de Montbéliard. Il s'était répandu de là chez quelques amateurs, et Chevalier l'a signalé comme existant encore de son temps à Poligny. Il est remarquable par ses grappes à petits grains sans pépins portés sur des pédicelles extrêmement grêles.

Dauphinois ou **Murmal**. Ce raisin noir jamais bien mûr a été signalé par le frère Ogérien dans les vieilles vignes de Lons-le-Saunier où, de son temps, il n'en existait plus que quelques ceps. Il y avait un *Dauphinois* dans le lot de raisins exposés au Congrès de Chalon par MM. Berthier et Colin, de Besançon, mais je n'ai pu l'étudier à loisir.

Fariné blanc. Ce cépage a déjà eu un article (page 90 de la *Revue*, page 63 du volume) qui m'a valu une très intéressante communication de M. E. Gloriod, de Chambornay-les-Pin (Hte-Saône), et à qui je dois la connaissance de cette vigne d'une importance culturale beaucoup plus grande que je ne le supposais. Le Fariné blanc n'a absolument rien de commun avec le Meslier, Mellier (ou Maillé de la Hte-Saône) ; M. Pulliat avait été induit en erreur à ce sujet. Ce dernier est un cépage très fin et producteur de bon vin, tandis que le Fariné blanc ou *Gauche blanc* du département du Doubs, qu'on ne doit pas confondre avec le Gueuche blanc du Jura, est comme ce dernier un cépage à grand produit, par conséquent donnant des vins communs mais un peu plus prisés. Le Fariné blanc porte encore dans d'autres parties de la Haute-Saône les noms de *Gros blanc* et de *Blanc vert*.

Voici la description de ce cépage :

Raisin à grains ronds, de grosseur dépassant un peu la moyenne, à pellicule mince quoique assez résistante, d'un blanc verdâtre, puis jaune doré dans les années chaudes, quelquefois un peu ambré du côté du soleil ; ils sont très

juteux, assez sucrés, plus agréables que ceux du Gueuche blanc; en grosses grappes allongées, bien ailées, ordinairement peu serrées quoique bien garnies.

Feuilles moyennes, d'un vert foncé et un peu pileuses, aranéeuses à la face supérieure, restes d'un tomentum blanc qui les recouvre entièrement dans leur jeunesse et qui laisse à la face inférieure des traces plus abondantes; lobes supérieurs assez aigus, séparés par des sinus bien marqués ou même assez profonds, sinus inférieurs bien marqués, le pétiolaire un peu ouvert; dents peu profondes, un peu obtuses ou arrondies, à mucron connivent.

Bourgeonnement abondamment tomenteux, blanc.

Si le nom de Fariné blanc (plus vulgairement Ferney ou Fernet, à Gy) exprime plus nettement son caractère principal dû à la couleur de son bourgeonnement et de ses extrémités, le nom de Gauche blanc est de beaucoup le plus répandu. Ce nom de *Gauche* était aussi, dans le vieux français, celui du souci des champs (*caltha palustris* ou populage des marais), et peut-être le raisin de ce plant a-t-il été nommé ainsi à cause de de sa couleur jaune, nous dit M. Ch. Beauquier, en son Vocabulaire des Provincialismes. Sa culture était déjà très importante aux environs de Besançon en 1776, et elle n'a fait que s'accroître « en raison de la reprise très facile de ce plant et surtout en raison de sa si remarquable fertilité » nous dit M. A. Vaïssier. Il croît dans tous les terrains, les plus secs comme les plus argileux, là où d'autres cépages refuseraient de croître. Sa souche très vigoureuse peut venir très vieille à une exposition et dans une pente convenable, mais on doit éviter de la planter dans es lieux bas où elle aurait à craindre les grandes gelées de 'hiver et surtout celles du printemps. On le taille assez souvent en replets ou courgée, mais d'autres fois à court bois et alors il donne des grappes plus serrées. Il ne craint pas la coulure, mais il redoute le mildew. Sa maturité est presque contemporaine de celle du Gamay et donne en abondance un vin qui n'est pas sans qualité dans les sols argilo-pierreux exposés au midi.

Le Fariné blanc ou Gauche blanc est absolument inconnu dans le Jura.

La place occupée par ce cépage, tant dans le Doubs que dans la Haute-Saône, pourrait bien atteindre 600 ou 800 hectares.

Gamay gris, forme grise du Gamay noir à grains

ovales, est assez fréquemment cultivé à Choye, près Gy, et à Marnay (H[te]-Saône). (Gloriod, *in* Vigne Améric., 1896, p. 76).

Gamay blanc vrai. Il a comme le précédent tous les caractères botaniques essentiels du Gamay noir, dont il paraît bien être la forme blanche, par accident fixé. Sa grappe est ordinairement un peu plus petite, et beaucoup plus sujette à la pourriture que le raisin du type. On cultive le Gamay blanc vrai dans divers vignobles de la Haute-Marne, et on en voit des vignes entières dans le vignoble de Gy. Ces faits ont été signalés à M. Pulliat, en 1895, par M. Gloriod.

Grain d'orge. Raisin blanc, à grains petits, olivoïdes, peu serrés, assez bon à manger, signalé par le frère Ogérien comme rare à Lons-le Saunier. Le Syndicat de l'arrondissement en avait présenté un échantillon au Congrès de Chalon (18 septembre 96). Le raisin était à peine varié et le mauvais état du feuillage ne m'a pas permis d'en prendre une description.

Grec rouge. (N° 25 du Vignoble par Mas et Pulliat). Introduit par curiosité dans plusieurs vignobles, en raison de ses énormes grappes, à gros grains, d'un rose foncé, qui échappent toujours à la coulure. Nommé par quelques pépiniéristes *Monstrueux de Decandolle* et *Raisin du pauvre*; le commandant Bourgeois, de Salins, l'avait reçu sous le nom d'*Alicante*, et c'est certainement ce même cépage que le frère Ogérien désigne, sous le nom de *Vuillaume*, comme se rencontrant dans les environs de S[t]-Amour.

Son raisin a les grains gros, sphériques ou mêmes déprimés, portés sur des pédicelles courts et forts, pellicule épaisse, assez résistante, d'un rouge un peu obscur, à saveur peu sucrée et cependant quelquefois assez agréable ; grappes très grosses et parfois énormes, très serrées, largement pyramidales-ailées, portées sur un pédoncule court et fort.

Feuilles moyennes, un peu plus larges que longues, glabres à leur face supérieure, portant à la face inférieure un duvet très court, plus abondant et hérissé sur les nervures, mais à la fin glabrescentes; sinus profonds, le pétiolaire plus ou moins ouvert, lobes supérieurs ovales-aigus; dents assez étroites, profondes et aiguës.

Grisard. Cépage à peine mentionné à Gy (H[te]-Saône) par le D[r] Guyot, en 1863 (Rapp. sur la Viticulture du Nord-

Est, p. 42) et signalé à nouveau dans la « Vigne Américaine », mars 1896, page 78, par M. Gloriod. Le Grisard est, nous dit-il, un raisin dont les grains sont zonés rouge et blanc, par bandes prenant du pédicelle au point pistillaire, ce qui lui a fait donner le nom de *Pierrot*. On le rencontre aussi à Marnay (H^te^-Saône). A l'exposition de raisins du Congrès ampélographique de Chalon, on a cru reconnaître qu'il est identique au *Tressot panaché*, de l'Yonne, qui présente les mêmes singularités.

Gueuchette. Ce cépage a été mentionné par Dauphin en 1805 et 1818, par le Dr Guyétant en 1822, et par le frère Ogérien en 1865, comme n'étant qu'une race ou forme du Gueuche blanc, ayant un bois, des feuilles et un raisin plus petits que ceux du type. Ce nom de *Gueuchette* est surtout employé dans la région de Lons-le-Saunier. A Sellières et à Poligny, on l'appelle *Jauneta*, d'après le frère Ogérien qui nous dit qu'on désigne souvent cette vigne sous le nom de Pourria parce que ses raisins sont ordinairement pourris au moment de la vendange. Cependant tous sont d'accord pour assurer que son vin est moins mauvais que celui du Gueuche ou Foirard blanc. Ce plant est peu répandu.

Larmet noir. Mentionné dès 1848 comme le 9e des raisins noirs du vignoble bisontin et reproduit, vers 1870, dans une liste de M. Bonnet, de Besançon, avec la note « rare ». (Voir *Carmet*, ci-devant).

Lin Bernard ou **Gamay Bernard,** de date très ancienne, propagé par un nommé Bernard. Très productif, très gros raisin à grains ronds, de qualité moyenne. Le plus cultivé des Gamais à Besançon. (Note de M. Bonnet). Serait-ce le *Gamay d'Orléans* de M. Pulliat ?

Lin de chou, raisin noir ; ancien plant dont le produit sent le chou. Peu productif. (Note de M. Bonnet de Besançon).

Lombardier. Le Jura possède-t-il un cépage spécial de ce nom ? Dans l'enquête de 1774, ce nom de *Lombardier*, cité par Champy, d'Arbois, est accompagné de la mention « plant pour treilles ». Le comte Odart, en 1854, en fait une variété du Ploussard noir, très distincte, à laquelle il donne pour synonymes *Pelossard rouge*, de l'Ain, ainsi que *Mècle* des mêmes vignobles. Il ajoute que les raisins du *Lombardier* du Jura mûrissent plus tard que ceux des autres variétés, et que lorsque leur vendange est traitée sans être mêlée à d'autres, il donne un très bon vin blanc, ensemble

de renseignements qui donnerait à penser que ce nom désigne le Ploussard gris ou rose. Le frère Ogérien, en 1865, en fait une variété du Ploussard blanc; malheureusement, la lecture de sa notice démontre avec la dernière évidence qu'il l'a entièrement extraite du comte Odart. Ce nom de Lombardier est inconnu à Salins et, croyons-nous, dans la plus grande partie du Jura.

Margillin! Voici un des noms de cépages les plus anciennement mentionnés de tous ceux du Jura, puisque un titre de l'an 1385 nous montre le *Mergeliain* associé au Savagnin noir (Pinot noir) et au Ploussard dans une plantation de vigne. A en juger par ses associés, ce Margillin devait être un fin cépage de maturité rapprochée de celle des deux autres. Et nous trouvons une confirmation de cette induction dans ce fait qu'à cette même époque un des meilleurs lieuxdits du vignoble salinois, l'un des mieux situés, exposés et réputés, portait alors comme aujourd'hui le nom de *Margillin* (1). A notre sentiment, ce nom ne pouvait provenir que de l'emplantation du lieudit, au moins en majeure partie, en plant de ce nom. Mais quel était ce Margillin? Aujourd'hui, les vignobles de Franche-Comté ne comptent pas moins de quatre cépages de ce nom, dont deux sans épithète, et en outre le Gros et le Petit Margillin. Des deux premiers l'un, celui du Doubs, est le Corbeau du Rhône, dont l'introduction trop récente, mais sous des noms variés, n'est contestée par personne. On ignore quelle circonstance a pu faire donner, dans le centre de la province, ce nom antique à un plant nouveau. Dans le Jura méridional, depuis Poligny, on donne au contraire ce nom de Margillin, au moins depuis le siècle dernier à la Mondeuse ou Maldoux dont l'introduction moins récente que celle du Corbeau, est certainement de beaucoup postérieure à la date citée plus haut. Au demeurant les exigences de la Mondeuse en matière de fertilité du sol, et sa maturité tardive s'opposent absolument à laisser croire qu'elle ait pu occuper ce lieudit où elle n'aurait pu être que presque stérile et nullement propre à créer une réputation à son vin. Il est vrai

(1) Ce lieudit des *Margillins*, situé derrière la gare de Salins, est mentionné dans l'inventaire, déposé aux archives municipales, des propriétés du Bourg-Dessous de Salins, dressé en vertu de la permission, donnée en 1403, par le duc Philippe-le-Hardi, d'imposer tous ceux qui y possédaient quelques fonds ou revenus, même les chapitres et établissements religieux, pour parvenir aux moyens de substituer des murs de fortification au vieux mur d'enceinte du Bourg.

qu'on affirme qu'il existe une race de Mondeuse plus hâtive, signalée récemment en Savoie et à Gy (Hte-Saône), et on nous assure que c'est cette race qui porte plus spécialement le nom de Margillin, par exemple à Maynal et à Beaufort. Cette race n'a laissé aucune trace de son existence, ni dans le lieudit précité, ni dans aucune autre partie du vignoble de Salins. Le Gros Margillin, mais seulement sous le nom d'Argant, s'y rencontre, au contraire, en proportion très appréciable, proportion qui a pu être plus importante encore autrefois; cependant, différentes considérations nous empêchent de croire qu'il ait pu y être prépondérant au point d'imposer au lieudit son nom, qui s'est perdu à Salins comme nom de cépage. Si l'on ne tenait compte que des affinités, c'est-à-dire des rapprochements d'époque de maturité et de qualité des produits, on pencherait plutôt à croire que cette dénomination est due au Petit Margillin, le seul de ce nom dont les édits du Parlement aient fait mention, et certainement celui dont l'antiquité est la plus probable. Cependant, la culture du Petit Margillin ou Petit Béclan est si peu importante à Salins, et depuis si longtemps, que cette proposition soulève quand même des doutes justifiés. Reste cette supposition : les vignobles du Jura auraient-ils connu autrefois un cépage de qualité du nom de Margillin, qui aurait disparu ?

Peloursin noir. (Note rectificative.) Dans un entretien sur les Cépages du Jura que j'eus au mois de février dernier (1896), lors du Congrès viticole de Poligny, avec M. G. Couderc, ce savant viticulteur, voulut bien m'avertir qu'il croyait que M. Pulliat avait commis une erreur en affirmant, dans le « Vignoble », t. III, p. 7, l'identité du *Peloursin noir* du Dauphiné avec le *Gros Beclan* de Lons-le-Saunier, *Gros Noir* ou *Gros Noirin* de Salins et autres lieux, cépages que, pour sa part, il croyait très différents. De même, il m'avertit que le synonyme de *Durif* ou *Plant Durif* était à ses yeux également erroné. Je m'étais promis d'étudier cette question d'accord avec M. Pulliat, et le Congrès ampélographique de Chalon m'avait semblé une occasion toute indiquée pour la tirer au clair. Cependant, comme M. Couderc n'avait pas poussé ses confidences jusqu'à me dire si cette erreur avait été rectifiée par un travail sur les Cépages de l'Isère, je crus devoir faire néanmoins adhésion à l'œuvre du maître, tout en lui laissant la responsabilité de la synonymie par lui établie ou proposée.

On sait que M. Pulliat a été enlevé à la science et à ses

amis avant l'ouverture du Congrès de Chalon. La Drôme était représentée à ce Congrès par une exposition de raisins du Syndicat de Saint-Vallier, et parmi ces raisins se trouvait un *Peloursin noir* absolument différent de notre Gros Béclan franc-comtois; on y voyait également un Durif ou Plant Durif qui m'a paru différent de l'un et de l'autre. Je n'ai pu étudier ces raisins comme je l'aurais désiré, mais il ne m'en coûte rien d'avertir mes lecteurs que le nom de *Peloursin noir* appliqué au Gros Beclan du Jura est entaché de suspicion et doit être provisoirement écarté, ainsi que les autres synonymes méridionaux que j'ai pu y rapporter. Notre étude, notre notice a été faite en vue surtout du cépage connu sous les noms franc-comtois de *Gros Beclan* de Lons-le-Saunier et lieux voisins, *Gros noir* de Dole, Besançon, *Gronnat* (patois de Gros noir) de Gy, *Gros Noirin* ou *Noirin ou Poireau*, ou *Pourret* de Salins, *Mausaguin* de Poligny, auxquels il faudrait joindre *Saunoir*, de Saint-Jean-d'Etreux (non de Coligny ni de Saint-Amour), d'après un des membres de la Commission de détermination des cépages; et celui de *Mourlan noir*, de Maynal, (mais non de Lons-le-Saunier) d'après M. Jouffroy, propriétaire en ce lieu et professeur d'agriculture de l'Allier. L'exposition de raisins franc-comtois présentait au moins quatre lots pourvus d'un *Plant Durif* absolument identique au Gros Beclan, mais non au Plant Durif de Saint-Vallier. Il reste donc à déterminer le lieu d'origine du Gros Beclan qui n'appartient certainement pas à la Franche-Comté.

Petit blanc, signalé par le Dr Guyétant, en 1822, comme l'un des cépages des vignobles de la Basse-Montagne. (Agricul. du Jura, p. 207, note).

Petit Chatey ou **Chatté**. Ces noms désignent le Chardonnay dans l'Ain et dans quelques parties avoisinantes des petits vignobles jurassiens de la Basse-Montagne (canton de St-Julien et Arinthod). Signalé dès 1822, par le Dr Guyétant. C'est un nom de plus à ajouter aux synonymes franc-comtois du plant bourguignon.

Plant d'Avignon, signalé également par le Dr Guyétant, parmi les cépages cultivés dans la Basse-Montagne.

Plant de Belin. Cépage blanc qu'on dit avoir été trouvé à l'état sauvage dans les friches de la montagne de Belin, qui domine Salins. Il n'est pas sans analogie avec le Ploussard blanc vrai. Son raisin a les grains d'un ovale moins accusé, d'une saveur assez agréable, mais peu sucrée

et sans parfum. La grappe a la même forme, les mêmes dimensions, elle est en plus grand nombre. La feuille beaucoup plus petite présente le même dessin, les mêmes découpures, mais les dents sont petites, peu ou pas aiguës. Peu répandu ou même rare en raison de ses qualités très secondaires.

Ploussard. (Note complémentaire). C'est, je crois, le cépage de la région dont on ait signalé le plus anciennement les trois formes : noires, rouge ou grise et blanche, puisqu'elles ont été notées au XVIe siècle par J. Bauhin.

Le *Ploussard musqué*, communiqué au comte Odart par M. Bourgeois aîné, de Salins, est né accidentellement d'un pépin qui a germé au pied d'un petit rocher qui l'a abrité quelque temps, en haut des vignes de Riante, portion nord-est dite *La Traie*. Remarqué par un vigneron amateur qui cultivait la vigne au joignant, celui-ci l'a couché, provigné et multiplié quand il a eu constaté l'agréable saveur du raisin. Les premiers pieds étaient peu fertiles ; un choix attentif des boutures l'a sensiblement amélioré sous ce rapport. Je peux d'autant mieux affirmer ces renseignements que notre famille a possédé ladite vigne pendant près de 50 ans.

Pourrisseux. Ce cépage est connu et quelque peu cultivé à Gy (Haute-Saône) et aux environs, quelquefois sous ce nom, plus souvent sous celui de *Menu blanc*. On a conservé dans les lieux la tradition de la proscription de ce plant par le parlement de Besànçon qui, en 1732, a pris un arrêté spécial au sujet du Menu blanc. Le nom de Pourrisseux, qualificatif qui convient malheureusement à plus d'un cépage blanc, et qui est aussi donné au Melon dans quelques parties de la Côte-d'Or, pourrait être avantageusement remplacé comme nom principal par celui de *Menu blanc* qui ne prêterait pas à confusion.

Pruet. Nom d'un cépage du nord de la Franche-Comté, signalé en 1776, par le Père Prudent. Aucune mention plus récente ne nous en est parvenue jusqu'ici.

Saint Père ou **de Saint Pierre** (Plant du). Raisin de table, probablement méridional, introduit à Salins vers 1840. Il est très fertile en treilles et donne de très belles grappes, superbe ornement des desserts dans les années très chaudes qui sont nécessaires pour les amener à bonne maturité.

Les grains sont ovales, très gros, croquants, les grappes, coniques ou pyramidales, sont formées de grandes ailes et longuement pédonculées.

Feuilles grandes, épaissés, anguleuses, peu profondément découpées, à sinus pétiolaire ouvert, elles sont glabres en dessous ; dents grandes arrondies ou un peu obtuses.

Sarments gros, renflés aux articulations, noués long, d'un chatain clair.

Savoisette. Cépage à raisin blanc, cultivé à Vorges (Doubs) où il entrait environ pour quatre centièmes dans la composition des anciennes vignes.

Trousseau. C'est l'un des cépages qui résistent le mieux au *mildew;* il n'en est cependant pas entièrement indemne. Depuis quelques années, on a trouvé à Salins le *Trousseau gris;* il est encore très rare, mais on n'a pas encore signalé le *Trousseau blanc vrai.*

Troyen. Mentionné dans les cultures de la Haute-Saône par le Dr Guyot qui en signale les caractères suivants : Grains ronds, très juteux, en grappes molles allongées, peu serrées, mais très nombreuses. Cépage très productif donnant par paniers des grappes à jus abondant, mais qui s'égrènent avec facilité et tombent au moindre choc à la maturité. Vin mou et plat de peu de durée. Il faut à son énorme appétit des terres très fertiles. On le taille à deux bras, à un seul courson de deux yeux sur chaque bras. Le Dr Guyot lui prête les synonymes de Foirard et de Gueuche, sur lesquels il convient de ne pas insister. Ce cépage était, dit-il, très répandu dans la Haute-Marne d'où il avait pénétré dans la Haute-Saône; il est l'un des plants dominants du vignoble de Champlitte (Dr Guyot).

Vadans. Nous trouvons ce nom dans les liste des cépages salinois de M. le commandant Bourgeois. Il y a lieu de présumer qu'on a voulu désigner ainsi le Maldoux ou Mondeuse qui n'y est pas mentionné.

Valtelin. Le raisin de la Valteline ou de Rhétie était cultivé à Montbéliard au XVIe siècle, et il a été signalé par J. Bauhin. Son raisin est à grains d'un blanc rougeâtre, à peau mince, juteux et bien sucrés, en grappes un peu longues. La feuille est duveteuse à la face inférieure, à sinus supérieurs profonds, celui du pétiole est étroit. Cépage de plus de produit que de qualité, très cultivé sur les bords du Rhin.

Viclaire et quelquefois **Vicaire**. Raisin blanc, cultivé dans le Doubs, surtout aux environs de Miserey. Signalé dès 1848, puis par le Dr Guyot qui l'a pris pour la forme verte du Sauvagnin ou Naturé et avec lui plusieurs

propriétaires de Miserey. M. Gloriod, de Chambornay, a présenté ce raisin au Congrès de Chalon, où on a pu s'assurer que malgré une lointaine analogie, il n'en différait pas moins que du Ploussard blanc auquel d'autres l'avaient d'abord assimilé. Cépage à étudier.

On a négligé à dessein de mentionner les essais récents portant sur des cépages connus des diverses régions de la France et de l'étranger, tels que : Cabernet, Malbeck ou Pied de perdrix, Portugais bleu, etc., qui ne pouvaient rentrer dans cette étude.

CONCLUSION

Ce qui, de tout temps, a frappé les viticulteurs et agronomes qui ont étudié les vignobles franc-comtois, c'est le grand nombre des cépages qui y sont cultivés et qui contraste singulièrement avec celui, beaucoup plus réduit, des vignobles voisins de la Bourgogne et de la Suisse romande, nos voisins d'orient et d'occident. Et qu'on ne croie pas que l'étendue un peu plus grande de la région que nous venons d'étudier soit la cause de cette différence. La Haute-Saône ne compte en réalité qu'un cépage, le Meslier qui soit étranger au Jura, le Doubs a en propre le Bregin, et à eux d'eux ils comptent encore le Fariné ou Gauche blanc qui n'a qu'à peine effleuré l'arrondissement de Dole. Le plus grand nombre de ces cépages sont communs aux trois départements. Nous venons d'en décrire quarante. A dire vrai, trente seulement d'entre eux ont encore ou ont eu une place véritablement importante ou notable dans nos cultures. Ce nombre est tout à fait inusité dans les vignobles voisins, le pays vaudois n'en comptant guère que quatre, la Côte-d'Or cinq avec trois cépages d'assortiment.

On a laissé entrevoir qu'on peut attribuer à nos cépages des origines différentes. Tandis que les uns sont évidemment des emprunts faits aux vignobles voisins, les autres semblent être plus spécialement franc-comtois, presque indigènes. Quelques-uns de ces derniers sont réellement propres et spéciaux à notre province, et on ne rencontre

les autres qu'accidentellement dans les vignobles voisins et dans une aire très rapprochée de la nôtre. Essayons d'en présenter le tableau d'après ces origines différentes et avec la place approximative qu'ils semblent occuper (1).

Cépages franc-comtois		Cépages d'emprunt	
Raisins blancs ou à vin blanc.			
	Hectares		Hectares
Sauvagnin	400	Chardonnay..........	2000
Ploussard blanc vrai..	««	Meslier..............	200
Cinquien............	««	Aligoté..............	50
Pourrisseux ou Menu blanc	150	Gamay blanc vrai.....	««
Fariné ou Gauche blanc	300	Chasselas	200
Foirard blanc ou Gueuche blanc	300	Melon (feuille ronde)..	200
Ploussard noir	2000	Pinot noir	4000
Trousseau	1000	Pinot gris............	« «
Baclan ou Beclan.....	500	Meunier.............	400
Grappenoux	109	Gamay noir	1000
Argant..............	100	Peloursin ? (Gros Beclan)............	150
Bregin..............	1000	Mondeuse	1200
Valais noir..........	600	Dameron (Foirard noir d'Arbois)........	50
Moisi ou Petit Mesi...	««	Corbeau.............	300
Enfariné............	1200	Teinturier	««
Gueuche noir	5000		
Total...	13150	Total...	20.550

A l'exception des Pinots noir et gris et du Chasselas, c'est à la première de ces séries, qui compte aussi beaucoup de proscrits, qu'appartiennent tous les plants dont le parlement de Besançon, au siècle dernier, entendait imposer et prescrire la culture. Le tableau ci-dessus montre le cas qui a été fait de son injonction. C'est à cette série qu'appartiennent les plants ou cépages qui, pendant des siècles, ont presque seuls concouru à l'emplantation des pentes et des

(1) Les chiffres donnés ici, dont quelques-uns sont certainement un peu faibles, n'ont qu'une valeur absolument relative. Dans l'immense majorité des cas, les cépages sont cultivés pêle-mêle, et il est peu de vignes qui ne comptent de quatre à dix cépages dans leur composition. On conçoit, dès lors, l'impossibilité de viser en ces matières à une précision, à une exactitude véritablement statistique.

talus alors consacrés à la culture de la vigne. C'est à eux que nos vins ont dû leur réputation séculaire. Leurs produits sont de qualités diverses. Diverses aussi leurs aptitudes. Les uns donnent une valeur sérieuse à des terres qui se refusent absolument à porter les autres. Ceux-ci, pour donner la mesure de leurs capacités, exigent impérieusement les meilleures expositions dans les sites abrités, ceux-là s'accommodent de lieux plus aérés, de terres moins riches et moins favorisées. Les uns redoutent les indécisions du premier printemps que les autres supportent mieux. L'époque de leur floraison n'est pas non plus la même. Hâtive chez celui-ci qui peut bénéficier de jours favorables, cet autre, au contraire, fleurit plus tard et peut ainsi échapper à une destruction qui a déjà atteint le premier. Il serait avantageux que tous soient d'une maturité facile, mais mieux vaut encore se résigner à un raisin tardif que d'être privé de toute récolte, et nos ancêtres n'ont pas toujours eu sous la main des raisins hâtifs. Si variées que fussent les aptitudes de leurs cépages dont l'un pouvait donner pendant que l'autre était privé de récolte, même avec ce nombre qui multipliait les chances favorables, ils n'ont pas réussi à se créer une sécurité, même relative, qui fut satisfaisante.

Ils ont donc porté leurs vues sur les vignobles voisins plus favorisés. Peut-être ont-ils cru d'abord qu'ils n'avaient qu'à leur emprunter leurs cépages pour supprimer les différences, s'assurer des récoltes et de leurs qualités. Mais pas plus au moyen-âge qu'aujourd'hui, le Pinot noir et le gris, gloires de la Bourgogne, et de tous les cépages étrangers, les premiers introduits parmi nous, n'ont, ailleurs que sur le sol initial de leur renommée, créé une qualité et une réputation analogues. Du premier jour, ils ont acquis droit de cité parmi nous. Partout, on les a associés à nos meilleurs cépages, mais nulle part dans le Jura ils ne les ont supplantés. Il en a été un peu différemment dans le nord de la province, prolongement en amont de ce val de Saône, patrie des Pinots, et où peut-être ils retrouvaient un terrain moins différent du sol natal. Encore que je sois persuadé que le Plant d'Arbois, le Ploussard, ait eu une part dans la production des vins dès lors renommés en Franche-Comté, de Charier, de Morey, Vesoul, Gy et Besançon, je ne doute pas que dans ces mêmes lieux la culture du Pinot, qui y est aujourd'hui exclusive dans les meilleurs lieuxdits, n'y ait eu alors une part notable qui, peu à peu, y est devenue prépondérante. On me permettra de ne pas insister sur le rang

que gardaient entre eux, au seizième siècle, les vins et vignobles dont Gilbert Cousin et Loys Gollut ont vanté les qualités. Ce qui nous intéresse davantage, c'est le rang qu'ils occupent dans l'estime générale aujourd'hui que ces divers vignobles ont tous des parties exclusivement plantées de Pinots. Or, qu'on consulte Jullien, Lenoir, Rendu, le Dr Guyot ou d'autres connaisseurs, tous proclament que le vin rouge le plus estimé de Franche-Comté est celui qui est produit, dans l'arrondissement de Poligny, par le Ploussard et le Trousseau, et qui a trouvé son expression suprême dans le vin des Arsures. Un témoignage caractéristique à cet endroit est consigné par deux Bisontins de haute distinction, MM. A. Delacroix et Aug. Castan, dans leur « Guide de l'étranger à Besançon » (1860, p. 12-17.) Notons néanmoins ce fait qu'aujourd'hui le nord de la province, depuis Besançon, a renoncé à demander au Ploussard ses vins rouges de haute qualité qui lui sont fournis par le ou les Pinots.

Comme le Pinot, le Gamay bourguignon n'a eu, pour pénétrer dans les cultures franc-comtoises, qu'à suivre la même voie naturelle en remontant le val de la Saône. C'est aussi dans celui de nos départements qui doit son nom à cette rivière, et dans l'arrondissement de Dole voisin du val, qu'il s'est depuis longtemps développé et propagé. Se recommandant par une grande production et une maturité assez facile, on ne saurait s'étonner de l'accueil qu'il a reçu des vignerons. On sait que l'autorité en a pris ombrage dès le seizième siècle et ce qu'il en est advenu au dix-huitième. Les talus jurassiques, plus éloignés de son point de départ, ne le recevaient que tardivement et à l'heure où il était dénoncé à la vindicte publique. Il n'en put être fait que des essais furtifs et dans bien des cas imparfaits, la taille longue à laquelle on était contraint de le soumettre pour ne pas le désigner à l'attention, étant de nature à atténuer ses qualités. Plus tard, quand le pays eut la liberté de ses cultures, la place était prise par d'autres cépages, et une répulsion instinctive née d'une tradition séculaire mélangée de routine pesa de tout son poids sur les habitudes pour le tenir à l'écart. D'ailleurs une cause que nous exposerons plus loin y atténuait ses qualités qui ne se sont jamais épanouies en Franche-Comté avec la même évidence qu'en Bourgogne. Le chiffre élevé que sa culture occupe dans le nord de la province dit assez qu'il lui a procuré, mieux que tout autre cépage, une sécurité au moins relative,

Le Melon (Feuille ronde) venu des mêmes régions, avec des qualités analogues à celles du Gamay, s'était de même répandu en ce temps, dans les mêmes lieux et par les mêmes causes. Son introduction dans la région des talus jurassiques semble tardive et sa culture n'y fut jamais considérable.

Le Chardonnay, bien plus connu sous le nom de Pinot blanc, complète la liste des emprunts faits anciennement à la Bourgogne. Il est de ceux qui se sont le plus généralement répandus, ayant presque partout apporté quelque satisfaction. La diversité des noms qui lui ont été imposés dans la province, la confusion qui a été faite de ce plant avec d'autres, sont cause qu'il est difficile d'apercevoir clairement l'époque de sa multiplication. Il est douteux qu'on ait eu d'abord entière conscience de la qualité à laquelle ses produits peuvent atteindre.

A ses nombreux cépages la Franche-Comté avait donc de bonne heure ajouté et associé ceux qui, quoiqu'en petit nombre, suffisaient à la Bourgogne, et néanmoins elle avait senti le besoin d'en adjoindre d'autres. Presque contemporainement, elle avait demandé au pays de Vaud son Fendant dont elle n'a pas su ou pu tirer le même parti. Postérieurement, elle lui empruntait encore la Mondeuse dont nous avons fait le Maldoux. Puis plus tard encore, elle a emprunté, on ne sait précisément où, le Gros Beclan ou Gros Noir, que M. Pulliat avait cru identique au Peloursin de l'Isère, ce qui est aujourd'hui contesté. Elle a emprunté le Corbeau ou Douce-noire soit au Lyonnais soit à la Savoie. Aux vignobles du N.-O., elle a demandé le Meslier et Dameret ou Dameron qui n'ont pas pris une grande extension. Et cela, sans éliminer presque aucun de ses anciens plants et sans trouver dans ces adjonctions la sécurité que les vignobles voisins se sont assurée avec quatre ou cinq cépages seulement.

En ajoutant à ses cépages indigènes, qu'elle a de bonnes raisons pour ne pas abandonner, en y ajoutant, dis-je, ceux qui suffisent à la richesse de ses voisines, notre province a accru ses chances de récoltes, elle n'est pas parvenue à faire que ces chances soient égales aux leurs. Ce qui s'y oppose ce qui la place à cet égard dans un état d'infériorité, c'es son climat, un climat beaucoup plus pluvieux par suite du froid que celui qui les favorise. Un simple coup d'œil sur une carte de la distribution des pluies dans l'Europe oc-

cidentale suffit pour donner la moitié de la solution de la question. La Franche-Comté est placée dans une zone qui reçoit annuellement 1200 millimètres d'eau, tandis que la Bourgogne par exemple, en reçoit à peine 800. Ceux qui, par des observations journalières d'un grand nombre d'années, ont pénétré le détail de la distribution de cette énorme quantité d'eau, savent qu'elle s'effectue aussi par un nombre plus grand de jours pluvieux, c'est-à-dire couverts ou nébuleux, qui ont une action négative ou déprimante sur la température et par suite sur la végétation aux moments de ses phases les plus importantes. On a dit que l'inclinaison modifiait l'influence de l'altitude et même, dans une certaine mesure, celle de la latitude. Ceci n'est vrai que par les jours sereins. L'inclinaison est sans action sous un ciel chargé d'une épaisse et sombre couche de nuages, et par les saisons longuement brumeuses ou pluvieuses les sols inclinés perdent tout le bénéfice de leur exposition. Nulle part autant que dans notre province le contraste n'est aussi grand, surtout pour la qualité, entre le produit des années chaudes et sèches et celui des années pluvieuses, et celles-ci sont de beaucoup les plus nombreuses. Dans le cas des premières, c'est-à-dire lorsque nous jouissons d'un climat analogue à celui de la région méditerranéenne, nos vignes prennent immédiatement un aspect de vigueur et de santé, leur système radiculaire se développe, le sol se fertilise et l'ensemble prépare de belles et bonnes récoltes toujours supérieures aux espérances. Au contraire, les années pluvieuses dépriment, arrêtent le développement des racines quand elles ne sont pas la proie de la pourriture, elles stérilisent le sol et l'exubérance initiale du système foliacé fait vite place à un amaigrissement générateur de la stérilité. Nous n'avons pas l'intention de faire ici, de notre climat, une étude approfondie et détaillée. Le tableau sommaire des récoltes qu'elles ont fourni au cours de ce siècle, uni à celui des principales conditions climatériques qui les ont accompagnées sera, croyons-nous, suffisamment et plus clairement instructif.

HISTOIRE MÉTÉOROLOGICO-VITICOLE DU SIÈCLE A SALINS (1)

1801. — Poussée précoce (avril) des vignes. — Eté assez beau et chaud. — Vendangé à Salins le 7 octobre. — Récolte au-dessous de moyenne, assez bonne qualité. — Prix : 20 à 22 fr. le quaril.

1802. — Grandes neiges en décembre 1801 ; débâcle et grandes eaux en janvier 1802. — Eté chaud et même brûlant, surtout fin juillet et commencement d'août (37°5 centigrades). — Vendangé le 27 septembre. — Production moyenne. — Vin de première qualité. — Prix : 17-19 fr. le quaril.

1803. — Hiver rigoureux. — Vignes endommagées par les grandes gelées. — Gelées de printemps qui diminuent la récolte. Belle floraison. — Grandes chaleurs en été ; quelques orages sans grêles notables ; — raisins brûlés. — Vendangé le 25 septembre. — Bonne récolte au-dessus de moyenne ; bonne qualité. — Prix : 14-16 fr. le quaril. — Les vignes sont à un prix élevé.

1804. — Les années précédentes, chaudes et sèches, ont favorisé le développement des racines de la vigne dans une terre fertilisée par le soleil. La végétation est on ne peut plus vigoureuse. Poussée rapide fin avril et mai. Belle floraison. Eté moins chaud que les précédents. Abondance ex-

(1) Les renseignements consignés ici sont dûs, pour la période antérieure à 1828, à des souvenirs notés dans ma famille, complétés par d'autres puisés au registre des arrêtés du maire de la ville de Salins, de 1806 à 1817, (les phrases entre guillemets en sont des extraits textuels), et aux registres des délibérations municipales ; pour la période 1828-1864, aux notes très précises de mon père sur ses récoltes, complétées par ses souvenirs, et depuis 1865 à mes notes journalières.

Les chiffres produits comme exprimant la moyenne annuelle des quantités vendangées depuis 1828, et surtout depuis 1840 à 1862, qui sont ceux des récoltes de mon père avaient été fournis, sur sa demande, à M. le professeur Dubreuil faisant un cours à Salins en 1863 ou 1864. Soumis à l'appréciation d'un groupe de propriétaires vignerons, ces chiffres ont été jugés supérieurs de près d'un cinquième à la moyenne réelle du produit des vignes à Salins, et doivent être regardés comme exprimant le produit des vignes bien cultivées. Les degrés gleucométriques sont ceux des moûts.

traordinaire. — Vendangé le 11 octobre. Assez bonne qualité, vendue d'abord à 3 fr. le quaril; mais comme tous les vaisseaux et tonneaux sont remplis, qu'on ne sait où loger, la vendange tombe à vil prix; on en répandit même à terre. C'est à l'occasion de la récolte de 1804 que Dauphin a parlé de « l'abondance qui fait la ruine des propriétaires et des vignerons ».

1805. — Année excessivement pluvieuse. Belle floraison. — Grandes pluies en automne qui empêchent les raisins de mûrir. — Vendanges ouvertes le 25 octobre, très contrariées par les pluies elles se prolongent jusqu'en novembre. Récolte au-dessus de moyenne. — Prix : 6 fr. le quaril. Vin faible, de très mauvaise qualité et difficile à conserver. Mévente des vins.

1806. — Hiver rude qui endommage les vignes. Année pluvieuse. — Grandes pluies en juin; le 19 de ce mois, vignes et rues ravinées ; — *magnin* ensuite des matinées froides des 24 et 25 juin (gelées au voisinage). — Grand orage dans la nuit du 24 juillet, arbres renversés — Mauvais temps continus et grandes pluies en septembre. — Les raisins non mûrs commencent à pourrir. Vendangé le 6 octobre. Production moyenne; qualité passable. Prix : 10 fr. le quaril. — Bel automne qui mûrit bien les sarments.

1807. — Hiver peu rigoureux, mais long. — Poussée tardive; bourgeonnement au 1er mai. — Été et automne très chauds. — Le 8 août, on demande la pluie. — Grand orage et ravins le 26 août. Vendangé le 21 septembre. On accorde permission de vendanger avant les bans à cause des raisins trop mûrs. Bonne récolte et vin de première qualité. — Prix : 12 fr. le quaril.

1808. — Grandes gelées et grandes neiges en décembre 1807, janvier et février 1808. Le 3 mars, neiges et glaces encombrent encore les rues. En juin, mauvais temps, brouillards, matinées froides (gelées au voisinage), mauvaise floraison. Juillet et août assez beaux, médiocrement chauds. Fin septembre et octobre pluvieux ; les raisins mal mûrs pourrissent. Vendangé le 14 octobre. — Production bonne moyenne; qualité médiocre. — Prix : 8 à 9 fr. le quaril.

1809. — Hiver très rude; froid excessif; beaucoup de vignes perdues. Beau mois de mars; vignes bourgeonnées. — Gelée les 4, 5, 6, 7 avril, bourgeons en plus grande partie détruits. Avril et commencement de mai très mauvais;

neiges et pluies froides. En juin, orages et grêles dévastent le territoire. Beaucoup de vitres brisées. — Grandes pluies en septembre. — Gelées en octobre. Récolte nulle. Pas de bans. Dès le 18 octobre, les vignerons parcourent les diverses parties du vignoble et en rapportent, à la hotte ou à la bouille, leurs quelques raisins non mûrs que la gelée des jours précédents les oblige à recueillir.

1810. — Hiver rude. Grandes neiges et grand froid en janvier et février. Commencement de dégel le 13 février. Il y a encore des vignes endommagées. — Mauvais temps mai. Belle floraison des vignes échappées à la gelée d'hiver. Eté chaud. Fin septembre, grandes eaux qui ravinent les chemins. Vendangé le 8 octobre. Seulement, 7 bans au lieu de 12, en raison de l'*insuffisance de la récolte.* — Bonne qualité. — Prix : 20 à 22 fr. le quaril.

1811. — Printemps hâtif. Vignes bourgeonnées en mars. — Gelées générales et totales les 10, 11, 12 et 13 avril. Tout espoir semble anéanti. Saison très favorable; 2e bourgeonnement très vigoureux, pourvu de quelques raisins. Belle floraison. Eté chaud dans lequel de courtes pluies douces alternent avec les beaux jours. « Vu l'état de la maturité de la *très petite quantité de raisins* à récolter, on vendangera le 16 septembre». Très bon vin. — Prix : 15 à 17 fr. le quaril. En décembre, on dit : Les mauvaises récoltes successives ont réduit à l'indigence un grand nombre de vignerons. Atelier de charité.

1812. — En raison de la beauté de l'été précédent, les raisins poussent très nombreux. Grandes pluies en juin; floraison médiocre; beaucoup de millerans (à Salins on dit *corinthes*). — Plusieurs orages et grêles en juillet et août, la température s'abaisse. On désespère de la maturité des raisins. Fin de septembre et octobre assez beaux. — Vendangé le 16 octobre. — Quantité et qualité très médiocres. Prix : 10 à 12 fr. le quaril.

1813. — Vignes endommagées par les rigueurs de l'hiver. — Printemps pluvieux. — Froides matinées en juin (gelées au voisinage). Mauvaise floraison. Pluies persistantes en juillet et août. — Quelques beaux jours en septembre. — « Vu l'état du *peu de raisins* qui existent dans les vignes, et bien qu'*une partie soit encore en verjus*, on vendangera à partir du 25 octobre. » Prix : 12 à 15 fr. le quaril. — Vin de faible qualité et couleur.

1814. — Vignes encore endommagées de l'hiver, surtout

dans les parties basses. Assez beau printemps. Pluies persistantes en juin, mauvaise floraison. Bel été assez chaud. Froides matinées en septembre (gelées au voisinage, surtout dans la plaine). – Gelée vive le 10 octobre. — Chute d'une partie des feuilles. — Vendanges ouvertes le 17 octobre. — Raisins bien mûrs, mais en petite quantité. — Prix : 17 à 20 fr. le quaril. Vin de bonne qualité.

1815. — Grandes neiges et glaces en janvier. Sécheresse en mai. Pluies depuis la mi-juin jusqu'au milieu de juillet; mauvaise floraison. — Vendangé le 4 octobre. Quantité au-dessous de moyenne. — Prix : 18 à 20 fr. le quaril. Vin de bonne qualité.

1816. — Grandes neiges et gelées fin février. — Avril assez beau. — Mauvais temps persistant en mai et juin. — Mauvaise floraison en juillet. — Les pluies empêchent les moissons; elles ne sont pas terminées en septembre et le temps reste désespérément pluvieux; les blés germent sur pied, à terre ou dans le grenier. — Semailles impossibles. — 30 octobre : Les pluies presque continuelles de cette année ont empêché les bois de vigne de mûrir... et quoique les fruits des vignes n'aient point acquis de maturité, mais en considération de ce que les gelées se succèdent, au point qu'on ne pourrait même faire de la piquette,... permis à tout propriétaire de vendanger (?) moyennant déclaration préalable... » Cependant, les vendanges ne sont obligatoires pour le propriétaire et le vigneron qu'à partir du 10 novembre. Récolte absolument nulle faite à la hotte ou à la bouille.

1817. — Les gelées de novembre et de décembre 1816 ont réduit les sarments en *chenevottes*, surtout ceux des Ploussards et des Trousseaux. Donc, mauvaise poussée des vignes. — Eté orageux, floraison médiocre. Automne froid. Gelées des 15 et 16 octobre qui surprennent les raisins seulement variés. Vendangé le 17 octobre. Récolte très faible à Salins. — Vin de peu de qualité. C'est la neuvième année de récoltes successives, nulles ou insuffisantes. La misère des vignerons est à son comble; les vignes à vil prix.

1818. — Printemps tardif mais sec. Grandes bises qui noircissent bourgeons et apparues. Les chaleurs n'arrivent qu'en juin. Belle floraison. -- Eté chaud et sec. — Vendangé le 30 septembre. Quantité au-dessus de moyenne. – Prix : 16-20 fr. le quaril. Très bon vin.

1819. — Hiver doux et pluvieux. — Groseillers *feuillés* le 11 février. — Grandes bises en mars. Belle poussée des vignes. Juin chaud quoique orageux et pluvieux. Belle flo-

raison. — Très bel été coupé de pluies bienfaisantes. — Vendangé le 4 octobre. Récolte assez abondante. — Prix : 8 à 12 fr. le quaril. Vin de bonne qualité.

1820. — Blés en partie perdus de l'hiver. Poussée indécise et souffrante. — Juin pluvieux et froid. — Mauvaise floraison. — Eté chaud coupé de pluies. Vendangé le 16 octobre. Quantité au-dessous de moyenne. — Prix : 10 à 12 fr. le quaril. — Vin d'assez bonne qualité.

1821. — Hiver doux et pluvieux; février seul un peu sec. Poussée tardive. — Printemps pluvieux et froid. Mauvaise floraison. — Quelques chaleurs en août. — Septembre et octobre pluvieux et froids. — Gelées blanches. — Vendangé le 26 octobre. Mince récolte, à peine moitié de moyenne. — Prix : 12 à 14 fr. le quaril. — Vin très médiocre.

1822. — L'année la plus extraordinairement chaude et sèche de tout le siècle. Hiver excessivement doux et assez beau, presque pas de gelées. Poussée très hâtive. Bourgeons en mars. Craintes de gelées vite dissipées. Cerises mûres le 1er mai. Belle floraison de la vigne en mai. Moissons en juin; en nombre d'endroits, on ne peut lier les gerbes tant la paille est courte. Vents blancs (sahariens) et très chauds en juillet et août. Vendanges en août dans la plus grande partie du Jura et de la Franche-Comté, mais ouvertes à Salins seulement le 9 septembre, les raisins étant trop mûrs et en perte. Nombreuses infractions au ban. Les moûts trop sirupeux ont mal fermenté, à l'exception de ceux de l'Enfariné. Le défaut de pluie a laissé les grains petits. Récolte à peine moyenne en quantité. — Vin excessivement doux, difficile à gouverner et qui n'a pas donné de très bons résultats.

1823. — Hiver froid. — Poussée assez hâtive. Belle apparence en mai. Juin très pluvieux et froid; floraison médiocre. Eté pluvieux. Température très basse en fin septembre. — Vendangé le 24 octobre. Récolte moyenne. — Prix : 10 à 12 fr. le quaril. — Vin très médiocre.

1824. — Hiver assez froid. — Poussée tardive. — Juin assez beau coupé de pluies douces. Eté très pluvieux. Octobre d'abord humide; gelées avant vendanges, ouvertes le 20 octobre et très contrariées par les pluies interminables. — Quantité à peine moyenne. — Prix : 14 à 16 fr. le quaril. — Vin un peu meilleur que celui de l'année précédente.

1825. — Poussée hâtive. — Quelques bourgeons gelés vers le 20 avril et vers le 20 mai. Dommages peu conséquents à Salins, mais plus graves dans d'autres parties de

la province. Année très sèche, très chaude et très aérée. Peu de pluie, tombée à propos. — Vendangé le 27 septembre. — Récolte abondante et de toute première qualite, vendue de 20 à 25 fr. le quaril. Besançon n'a eu qu'un huitième de récolte.

1826. — Poussée hâtive. — Gelée des bourgeons en fin avril. Toute récolte est perdue dans les parties les plus élevées du vignoble. Floraison pluvieuse mais assez chaude. Beaucoup de millerans ou corinthe. — Eté chaud. Fin septembre et commencement d'octobre pluvieux. Tendance à la pourriture. — Vendangé le 11 octobre. Récolte abondante dans les vignes non gelées. Qualité commune.

1827. — Quelques vignes perdues de l'hiver. — Belle poussée des vignes. — Gelées en avril qui n'atteignent que quelques portions du vignoble. — Belle floraison. — Bel été. — Vendangé le 4 octobre. Bonne récolte. — Prix : 10 à 12 fr. le quaril. — Vin de bonne qualité.

1828. — Une année bien conduite quoique un peu pluvieuse. — Gelées en avril, nuisibles dans le Doubs, sans effet à Salins où la récolte a été très abondante et approchant de celle de 1804. — Violent orage en juin. — Vendangé le 8 octobre. Vin de qualité assez bonne, mais de peu de prix car on ne savait où loger, en raison aussi du stock des années précédentes.

1829. — Beau printemps, belle poussée, belle floraison. Eté et automne excessivement pluvieux. Raisins pourris. Vendangé le 22 octobre. Récolte abondante, mais un peu moins que celle de 1828. Vin faible, rarement bien clair, difficile à gouverner et de peu de valeur.

1830. — Hiver extraordinairement rude, le plus rigoureux du siècle et destructif des vignes. — Récolte absolument nulle. — Vendangé le 12 octobre, à la hotte, les quelques raisins échappés.

1831. — Vignes encore perdues de l'hiver. — Récolte presque aussi nulle que la précédente. Quelques raisins de peu de qualité vendangés le 13 octobre.

1832. — Pluies torrentielles et diluviennes en mars. — Poussée tardive et de peu de promesses. — Mai assez beau. Grandes pluies en juin et mauvaise floraison. Gelée blanche au voisinage le 15 juillet. Eté sec, assez chaud. — Vendangé le 15 octobre. Demi-récolte; assez bonne qualité. — Pauvreté des vignerons.

1833. — Printemps beau et chaud. — Belle floraison. —

Juillet et août très nuageux et secs, non pas chauds. Rares ondées. Septembre est sans pluie, et néanmoins la véraison peu avancée. Brouillards en octobre. — Vendangé le 17 octobre. Maturité incomplète. Récolte abondante (50 hectol. de vin à l'hectare). Qualité commune, mais vin de bonne conservation.

1834. — Hiver très doux; fraises mûres en janvier. — Très beau printemps; poussée hâtive. Quelques craintes de gelées en avril. Temps très fertile en mai Belle floraison fin mai et juin. Eté chaud et sec coupé d'averses bienfaisantes et opportunes. — Vendanges à Besançon dans la première quinzaine de septembre; ouvertes à Salins le 27 septembre. Récolte abondante dans toute la Franche-Comté (50 à 60 hectol. de vin à l'hectare à Salins). Vin de toute première qualité et dont on a longtemps parlé.

1835. — Bourgeons en avril et quelques-uns perdus les 17 et 18. Commencement de mai un peu froid. Juin d'abord orageux et chaud, mais froid du 24 au 30. Neige sur les montagnes. Fin de la floraison mauvaise. Epouvantable orage et grêle destructive qui éclate à Salins le 18 juillet au soir et se prolonge toute la nuit. Les deux tiers du vignoble (Bourg-Dessous) sont ravagés pour deux ans. Vignes ravinées. Automne pluvieux et froid. — Vendangé le 22 octobre. Très petit vin vert.

1836. — Printemps alternativement beau et chaud ou pluvio-neigeux et froid. — Neige dans les premiers jours de mai. — Légère gelée le 28 mai; vignes endommagées. — Juin et juillet assez beaux et chauds. — Pluies diluviennes et débordement des eaux en septembre. — Vendangé le 18 octobre. Récolte approchant la moyenne. Vin médiocre.

1837. — Grandes neiges fin mars et avril. Mai est pluvio-neigeux. Poussée très tardive et un peu maigre. Floraison en juillet, assez bonne. Grandes chaleurs suivies de pluies bienfaisantes, 2e quinzaine de juillet. — Vendangé le 19 octobre. Récolte à peine moyenne (18-20 hectol. à l'hectare). Vin de bonne qualité.

1838. — Hiver assez rigoureux. — Avril et mai pluvio-neigeux et froids. Poussée souffreteuse. Floraison médiocre. Température inégale et orageuse en juillet et août. — Vendangé le 16 octobre. Petite récolte (15 hectol. à l'hectare). Vin commun.

1839. — Grandes neiges en janvier et février. Dégel coupé de nuits glaciales très préjudiciables aux vignes. —

Printemps inégal, d'abord chaud avec retour de froid. Neige les 17 et 24 mai. Juin d'abord chaud et orageux, puis pluvieux et froid. Septembre et octobre très pluvieux. Beaucoup de raisins pourris. — Vendangé le 14 octobre. Quantité passable (35 à 40 hectol. à l'hectare, à Salins); mais vin très faible, peu coloré et ne supportant pas le contact de l'air, très enclin à se décomposer et sans espoir de conservation. Quelques-uns essayent d'une addition d'alcool.

1840. — Hiver très doux et excessivement pluvieux ; terres en mouvement. Beau printemps point trop hâtif. Belle floraison. Eté assez chaud et orageux, coupé de pluies. — Fin septembre et octobre très pluvieux. — Vendangé le 15 octobre. Récolte très abondante à Salins (60 hectol. de vin à l'hectare), mais très contrariée par les pluies et à peine terminée le 8 novembre. Deux débordements des eaux pendant les vendanges. — Vin bon commun vendu de 18 à 22 fr. l'hectolitre.

1841. — Hiver long. — Beau printemps. — Neiges fin avril. — Pluies en juin et mauvaise floraison. Eté très orageux et à grands vents. — Vendangé le 6 octobre. Production au-dessous de moyenne (15 à 18 hectol. à l'hectare). Vin bon commun.

1842. — Les vignes bourgeonnent fin avril. — Mai beau et frais (bises), très sec. Belle floraison en juin. Eté beau et chaud. Sécheresse. — Vendangé le 29 septembre. Bonne récolte (35 à 40 hectolitres de vin à l'hectare). Vin de haute qualité.

1843. — Hiver très doux. — Poussée très hâtive; vignes bourgeonnées en mars. Neiges, puis gelées vives les 12, 13 et 14 avril. Pas un bourgeon n'échappe dans le vignoble. Récolte absolument nulle. Après les gelées des 18 et 20 octobre, on recueille les quelques grappes repoussées et très mal mûres. Les sarments qui n'ont guère repoussé qu'en juin, mais avec une grande vigueur, sont entièrement herbacés.

1844. — Les brouillards froids ont couvert le pays depuis le 15 novembre jusqu'au 15 janvier. Gelées vives qui réduisent nos sarments en chènevottes. — Grandes neiges du 20 janvier au 20 février. Fin avril et mai, beau temps qui favorise la poussée si compromise par l'état des sarments. Belle floraison en juin. — Dimanche 30 juin, à 4 heures du soir, épouvantable orage et grêle énorme qui détruit la récolte des 3/5 du vignoble (partie haute de la vallée). — Bel été

coupé de pluies et d'orages. — Vendangé le 14 octobre. La partie échappée à la grêle a donné de 40 à 60 hectolitres à l'hectare.

1845. — Neiges abondantes en février jusqu'à mi-mars. Neige le 6 mai, menaçante pour les bourgeons. Belleapparence des vignes au 16 juin. Grandes chaleurs, orages et refroidissement. Floraison compromise. — Coulure et *magnin*. — Eté nuageux ou couvert et pluvieux. — Vendangé le 24 octobre. Petite récolte (15 à 20 hectolitres à l'hectare). Raisins mal mûrs. Vin médiocre un peu vert.

1846. — Hiver très doux. — Floraison fruitière en mars. Craintes de gelées en avril et au commencement de mai. Belle floraison terminée le 20 juin. Grandes chaleurs en juillet et août, grande sécheresse, malgré quelques averses qui mouillent à peine la surface. — Vendangé le 28 septembre. Belle et bonne récolte (35 hectolitres à l'hectare). Vin de haute qualité.

1847. — Hiver sans rigueurs, mais un peu long. — Les vignes bourgeonnent fin avril. Belle poussée en mai. Développement extraordinaire des jeunes grappes qui, avant la fleur, ont des dimensions qu'elles n'atteignent pas toujours à la vendange. — Juin pluvieux et froid, coulure. L'été est mauvais. — Vendangé le 19 octobre. Récolte un peu au-dessus de moyenne (27 hectol. à l'hectare). Vin médiocre.

1848. — Neiges en fin janvier et février. Avril pluvieux et doux. Mai et juin beaux et chauds. Belle floraison. Eté beau et chaud. Fin septembre et octobre un peu pluvieux. Vendangé le 17 octobre. Assez bonne récolte (31 hectolitres à l'hectare). Très bon vin.

1849. — Grandes eaux et débordement en janvier. Floraison fruitière et bourgeonnement un peu hâtifs, menacés par les neiges et les gelées de la fin d'avril. — Assez belle floraison. Bel été plus chaud encore que le précédent. Fin septembre et octobre pluvieux. Raisins bien mûrs, traces de pourriture. Vendangé le 15 octobre. (31 hectolitres à l'hectare.) Très bon vin.

1850. — Hiver neigeux et prolongé. — Bourgeonnemen fin avril. — Neiges le 2 mai, puis légères gelées. Quelques bourgeons détruits ou compromis. Temps sec, nuageux, peu favorable aux foins. Floraison fin juin et commencement de juillet, assez belle. Grandes pluies et grandes eaux 21-24 août. Grandes bises et ciel très nuageux en septembre et octobre. Neige les 11 et12. Gelées vives les 13 et 14. Chute

des feuilles. Raisins très mal mûrs. Vendangé le 24 octobre. Abondance : 45 hectolitres de vin à l'hectare. Petit vin très vif, mais de bonne garde ; s'est beaucoup amélioré avec l'âge.

1851. — Hiver tardif. — Bourgeonnement à la mi-avril. Grandes pluies fin avril. Gelée partielle des bourgeons dans la première semaine de mai. Plus de moitié de perte. Mai froid. Juin assez sec. Débordement le 31 juillet. Août, septembre et octobre pluvieux. Vendanges ouvertes le 27 octobre. 23 hectolitres de vin à l'hectare. Petit vin un peu moins vert que le précédent.

1852. — Les sarments très mal mûrs ont souffert des gelées de décembre ; desséchés encore par les bises de mars. — Bourgeonnement en avril. Gelée de bourgeons, presque totale, les 19, 20 et 21. Juin pluvieux. Grandes chaleurs en juillet. Grandes pluies en août. Inondations en septembre. — Vendangé le 15 octobre. Très faible récolte. 9 hectolitres à l'hectare. Vin un peu meilleur que les précédents.

1853. — Grandes neiges du 15 janvier au 15 mars. Vignes bourgeonnées en avril. Gelées les 8 et 9 mai. Plus des 3/4 sont perdues. Juin pluvieux et froid. Eté et automne couverts ou pluvieux. — Vendangé le 28 octobre. Récolte très faible : 10 hectolitres de vin à l'hectare. Qualité médiocre.

1854. — Hiver doux. — Beau printemps. Poussée trop hâtive. Gelée presque totale des bourgeons le 26 avril. (Quelques bourgeons mesuraient 40 centimètres). Belle saison. Il est repoussé quelques raisins. Belle floraison des premiers et des seconds. Bel été, qui permet aux seconds raisins de rattraper les premiers. — Vendangé le 12 octobre. Récolte presque nulle. 5 hectolitres à l'hectare. Haute qualité.

1855. — Hiver rigoureux. — Bourgeonnement fin mars et avril. Gelée totale de la partie basse du vignoble les 23, 24 et 25 avril. — Vendangé le 18 octobre. Récolte très faible : 10 hectolitres de vin à l'hectare. Assez bonne qualité.

1856. — Bourgeonnement en avril. — Orage le 1er mai, neige le 2. Gelée totale des bourgeons de la partie supérieure du vignoble les 3, 4, 5 et 6 mai. Et à la suite, pluies interminables, inondations et débordements. Grandes chaleurs en août. — Vendangé le 21 octobre. Très faible ré-

colte. Toute rentrée à la hotte et à la bouille. 7 hectolitres à l'hectare. Assez bon vin.

1857. — La vigne est entièrement bourgeonnée au 26 avril. Abaissement de la température et craintes de gelée. Mai a quelques orages. Pluies fin mai, 7 juin. Assez belle floraison en juin. Juillet et août très chauds et secs. Dans la nuit du 3 au 4 septembre, violent orage et grêle très abondante et très serrée qui ravage les 2/5 du territoire au nord-ouest. Ravins. Vendangé le 5 octobre. Récolte approchant la moyenne : 22 hectolitres 1/2 à l'hectare. Très haute qualité.

1858. — Hiver sec. — Mars pluvio-neigeux. Avril très doux. Bourgeonnement. Craintes de gelées le 29. Mai un peu froid d'abord, puis assez beau. Juin beau et chaud, floraison terminée le 19. Très bel été, coupé de pluies assez fréquentes, peu abondantes, qui n'interrompent pas la sécheresse. — Vendangé le 12 octobre. Belle récolte : 32 hectolitres à l'hectare. Haute qualité.

1859 — Année très chaude et très sèche. — Vendangé le 3 octobre. Récolte au-dessous de moyenne : 20 hectolitres à l'hectare. Vin de très haute qualité.

1860 — Bourgeonnement tardif. Vignes très vigoureuses en raison du bon état du système radiculaire favorisé par trois années chaudes. Floraison surtout en juillet, imparfaite. Eté très nuageux et pluvieux. — Vendangé le 24 octobre. Récolte un peu au-dessus de moyenne : 27 hectolitres à l'hectare. Raisins mal mûrs. Vin très vif.

1861. — Bourgeonnement assez hâtif, 18 avril. Gelée partielle des bourgeons les 7 et 8 mai. Belle floraison en juin. Eté chaud et sec. — Vendangé le 6 octobre. Récolte moyenne : 24 hectolitres à l'hectare. Trés bon vin.

1862. — Bourgeonnement assez hàtif. Gelée partielle des bourgeons. — Assez belle floraison en juin. Bel été. Orages et pluies chaudes fin août et septembre qui développent l'*oïdium*. Pertes notables. —Vendangé le 6 octobre. 27 hectolitres à l'hectare. Bon vin.

1863. — Neige sur les bourgeons le 23 mai. Commencement de la floraison le 5 juin. Ce mois est orageux. Assez bel été coupé de pluies. — Vendangé le 15 octobre 24 hectolitres à l'hectare. Assez bon vin. Les moûts des vendanges oscillaient entre 8°1 /2 et 11° 1/2 gleucométriques.

1864. — La floraison de la vigne a commencé le 23 mai,

Bel été. — Vendangé le 14 octobre. Récolte au-dessous de moyenne : 20 hectolitres à l'hectare. Bon vin.

1865. — Hiver long. — Grandes neiges fin mars. Bourgeonnement fin avril. Commencement de la floraison le 2C mai. Violent orage le 25 mai avec grêle destructive sur plus d'un cinquième du territoire. Très bel été, grandes chaleurs. Vendangé le 26 septembre. Très bonne récolte : 38 hectolitres à l'hectare. Vin de très haute qualité. (Moûts 11°-13° 1/2 gleucom.)

1866. — Hiver doux et humide. Bourgeonnement vers la mi-avril. Bises en mai. Neige les 5 et 13. Gelée le 16. Dommages peu importants. Floraison un peu lente en juin (9-30). Chaleurs et orages en juillet. Août et septembre très pluvieux. Octobre nuageux et froid. Gelée le 14. Chute des feuilles. Vendangé le 17. Raisins mal mûrs. Récolte assez abondante : 40 hectolitres à l'hectare. Petit vin un peu vert et vif.

1867. — Bourgeonnement très lent en mars et avril. Mai est froid; neige le 24, gelée le 25, très destructive dans les parties basses du vignoble. — Juin, qui a quelques beaux jours, est pluvieux à l'heure de la floraison, ainsi que juillet. Août est sec et chaud. Fin septembre et octobre froids. Neige les 4 et 5. — Vendangé le 22, raisins mal mûrs (9°-10° gleucométriques). Récolte faible : 16 à 17 hectolitres de vin à l'hectare. Vin un peu vert.

1868. — Hiver froid. Printemps froid. Bourgeonnement en mai. Ce mois est beau et chaud, mais orageux. Grêle le 20, dommages notables. Belle floraison commencée en mai. Très bel été. Quelques orages et pluies chaudes peu abondantes. Grande sécheresse en août. — Vendangé le 22 septembre. Quantité moyenne : 25 hectolitres à l'hectare. Très haute qualité.

1870. — Hiver assez doux. Mars neigeux. Gelée très vive le 27 sur une abondante neige fondante. Beaucoup d'yeux ou boutons perdus sur leur bourre déjà dilatée. Bourgeonnement mi-avril. Mai pluvieux et chaud. Végétation riche et vigoureuse. Floraison contrariée par les pluies froides depuis le 13 juin et mal achevée au 1er juillet. Bel été. Fin septembre et octobre pluvieux. — Vendangé le 7 octobre. Mince récolte : 13 hectolitres à l'hectare (vendange 10°-12° gleucométriques). Bon vin non de première qualité.

1870. — Bourgeonnement à la mi-avril. Gelées blanches les 28, 29, 30 avril. Quelques lieudits endommagés. Belle

poussée en mai. Floraison rapide de fin mai à 15 juin. Grandes chaleurs en été. Quelques orages en août et quelques grêlons. Grande sécheresse. — Vendangé le 29 septembre. Belle récolte : 35 hectolitres de vin à l'hectare. Vin de toute haute qualité.

1871. — Hiver très rigoureux, surtout en décembre 70, très pernicieux aux vignes chaudes qui, presque toutes, sont perdues. Bourgeonnement à la mi-avril. Mai sec et frais. Juin pluvieux et froid, floraison médiocre. Juillet orageux. Août très sec. Septembre beau. Octobre d'abord pluvieux. Vendangé le 19. Récolte moyenne : 25 hectolitres à l'hectare. Assez bon vin. (Moûts, 9° à 11° gleucométriques.)

1872. — Hiver rude encore, pernicieux aux mêmes vignes. Bourgeonnement dans la première moitié d'avril. Beaucoup de boutons endormis. Mai pluvieux et orageux; débordement le 25. Les pluies et les brouillards de juin retardent la floraison qui ne s'effectue qu'en juillet, coulure. Juillet, août et première moitié de septembre assez beaux. Orage avec grêle dans la nuit du 18 au 19 septembre. Octobre pluvieux. Quelques raisins pourris. — Vendangé le 22 octobre. Mince récolte : 10 hectolitres de vin à l'hectare. Assez bon vin (9° à 12° gleucométriques).

1873. — Hiver assez doux. Bourgeonnement trop hâtif, fin mars et commencement d'avril. Gelées les 24, 25, 26 et 27 avril; destruction totale de tous nos bourgeons. Gelée le 30 mai. — Deuxième végétation tardive, très vigoureuse. Sarments mal mûrs en novembre.

1874. — Bourgeonnement fin avril. Gelées les 2, 3, 6 et 10 mai; celle du 6 destructive des 3/5 du vignoble de Salins. Belle fin de mai. Il repousse quelques raisins. Floraison on ne peut plus favorable, terminée le 20 juin pour les raisins de première poussée et le 2 juillet pour ceux de la seconde. Très bel été coupé de pluies. — Vendangé le 5 octobre. 20 hectolitres à l'hectare dans les vignes gelées, et 90 hectol. dans celles qui ne l'ont pas été. (10°-12°5 gleucométriques). Bon vin.

1875. — Très belle saison et très belle poussée en avril et mai. Juin orageux, avec pluies chaudes assez fréquentes, très favorable à la floraison terminée le 20. Pluies fréquentes en été qui est cependant assez chaud. Fin septembre et octobre pluvieux. — Vendangé le 11 octobre. Récolte très abondante : 70 hectolitres de vin à l'hectare.

Raisins un peu pourris (les vendanges contrariées par les pluies). 8°-11° gleucométriques. Vin commun.

1876. — Première dizaine d'avril très belle. Forte gelée le 30 sur neige fondante imbibant les boutons de la vigne encore cachés dans la bourre. Bises et pluies froides en mai. Floraison très médiocre en juillet. Grêles les 24 juillet, 19 août et 10 septembre. — Vendangé le 23 octobre. Mince récolte, 12 hectol. à l'hectare (8°-11°5 gleucométriques). Vin bon commun.

1877. — Hiver doux et humide à l'excès. Printemps très pluvieux. Grêle très serrée le 22 avril, qui casse un grand nombre de boutons peu développés mais très fragiles. Bourgeonnement en mai. Floraison fin juin. Juillet pluvieux. Automne froid. Légères gelées les 23, 26, 28 septembre. Nouvelles gelées les 10, 18, 19, 20 et 21 octobre. Chute des feuilles. — Vendangé le 22 octobre. 23 hectolitres à l'hectare. (8°-11° gleucométriques). Vin passable.

1878. — Beaucoup de sarments en chènevottes. Hiver sans rigueur mais long. Bourgeonnement au 1er mai. Printemps très humide. Anthracnose sur Trousseau, Turino (Corbeau), Floraison fin juin, mi-juillet. Août et septembre couverts ou pluvieux. Vendangé le 22 octobre. 29 hectolitres à l'hectare. 9°-11° gleucométriques.) Vin bon commun.

1879. — Nombreux boutons, encore dans la bourre, mais imbibés de neige fondante, détruits dans la nuit du 12 au 13 avril par une gelée de - 4°7. Bourgeonnement fin mai. Juin pluvieux. Floraison en juillet, languissante. La véraison ne commence qu'au 13 septembre. Gelée le 17 octobre; chute des feuilles. — Vendangé le 23. 10 hectol. de vin à l'hectare. (7°-8°5 gleucométriques.) Très petit vin. Année très pluvieuse et froide.

1880. — Beaucoup de vignes perdues par les rigueurs de l'hiver. Boutons pourris. Bourgeonnement fin avril. Juin entièrement pluvieux. Mauvaise floraison à peine terminée le 15 juillet. Véraison lente et difficile. Septembre et octobre pluvieux. Petites grappes et petits grains. — Vendanges ouvertes le 14 octobre, rapportées à dos d'homme. Récolte nulle : 6 hectolitres à l'hectare. 8°-10° gleucométriques. Vin assez bon.

1881. — Bourgeonnement à la mi-avril. Gelées partielles des bourgeons les 21 et 29 avril. Mai et juin très frais; gelée blanche le 11 juin. Mauvaise floraison terminée en juillet. Août et septembre couverts et pluvieux. Défaut

de chaleur; végétation maigre. Gelées les 6, 7, 17, 18, 19, 27, 28, 30 octobre. Chute des feuilles dès le 7 dans les parties basses du vignoble. — Vendangé le 10. Récolte presque nulle, 8 hectolitres 1/2 à l'hectare. (10°-12° gleucométriques). Assez bon vin.

1882. — Brouillards et givre en janvier. Bourgeonnement fin mars et première quinzaine d'avril. Fraîcheurs en mai; quelques bourgeons gelés le 18. Juin très pluvieux. La floraison, commencée le 6, n'était pas terminée le 6 juillet. Coulure. Eté sans chaleurs. Grandes eaux en juillet et en septembre. — Vendangé le 19 octobre. Faible récolte : 10 hectolitres à l'hectare. Qualité médiocre. (8°-9° gleucométriques).

1883. — Bourgeonnement fin avril et commencement de mai. Juin très pluvieux, sans chaleur. Floraison lente terminée le 6 juillet. Juillet, août, septembre déplorablement pluvieux. — Vendangé le 22 octobre. Récolte approchant la moyenne : 23 hectolitres à l'hectare. Qualité médiocre, (8°-10° gleucométriques).

1884. — Bourgeonnement fin mars. Gelées les 12, 20, 22, 24, 27 avril. Bourgeons compromis, presque nulle part entièrement détruits. Végétation lente en mai. Juin en partie pluvieux; fraîches matinées et *magnin*. Floraison commencée fin juin, terminée le 15 juillet. Anthracnose et coulure. Fréquents orages en juillet et grêle très malfaisante le 3. Assez bel été. Apparition du mildew en septembre. Vendangé le 13 octobre. Peu abondante et souvent rapportée à dos, la récolte varie de 11 à 12 hectolitres à l'hectare. Assez bon vin. (10°-12° gleucométriques).

1885. — Bourgeonnement en avril; les vignes promettent peu. Pluies froides puis gelée blanche le 12 mai, neige sur les hauteurs; coulure avant la fleur. Juin indécis et plutôt froid. Anthracnose. Grappes infestées de vermisseaux (cochylis). — Grêle le 30 juin. Floraison fin juin, 3 juillet. Juillet et août chauds et secs. Septembre orageux, puis pluvieux, ainsi qu'octobre. — Vendanges ouvertes le 6, repoussées au 12 par les pluies. Petite récolte : 18 hectolitres 1/2 à l'hectare. Assez bon vin. (9°1/2-12° gleucométriques).

1886. — Hiver très long, sans rigueurs. Bourgeonnement dans la seconde quinzaine d'avril. Belle végétation fin mai, quelques orages, grêle le 24 assez dommageable. Juin très pluvieux et froid; anthracnose; mauvaise floraison

commencée le 3 juin, achevée le 8 juillet. Ce mois et août sont pluvieux et orageux. Plusieurs grêles en août. Le mildew se développe dès le 8, vignes rapidement défeuillées en plus grande partie. Véraison entravée. Septembre est beau. — Vendanges le 20 octobre. Petite récolte : 17 hectolitres à l'hectare. — Au mois d'août, on a reconnu la présence du *phylloxera* dans les vignes de Riantes.

1887. — Hiver très long, à neiges très persistantes, et malfaisant pour les vieux ceps. Avril est beau. Bourgeonnement en mai qui est pluvieux et froid. Neige les 21, 22, 23. Juin est beau. La floraison, commencée le 19, est terminée le 5 juillet. Ce mois est chaud et orageux. La grêle endommage, le 18, la partie N. et N.-E. du vignoble, et le 22 la partie S.O. Septembre est pluvieux puis froid; gelée blanche le 26. — Vendangé le 10 octobre. Récolte bonne moyenne : 25 hectolitres à l'hectare. Assez bon vin.

1888. — Printemps tardif. Vigne bourgeonnée vers le 15 mai. Floraison bien commencée le 13 juin et terminée le 10 juillet, c'est-à-dire longue en raison des longues pluies de fin juin. Juillet très pluvieux et froid. De même en août. Véraison à peine commencée au 1er septembre. Ce mois est beau, mais tiède. Octobre est pluvio-neigeux. Neige le 7 et le 10. Gelées les 15, 16, 18, 19, 20. Chute des feuilles. Vendanges ouvertes le 22 octobre. Récolte un peu au-dessous de moyenne : 22 hectolitres à l'hectare. Petit vin.

1889. — Hiver long, sans grandes rigueurs. Floraison fruitière et bourgeonnement de la vigne en mai. Juin pluvieux engendre anthracnose et vermisseaux (cochylis). Floraison du 20 juin au 10 juillet. Coulure. Ce mois n'a que les premiers jours un peu chauds : il voit naître le *mildew*. Août sombre et pluvieux. Septembre est frais : premières gelées blanches les 16, 17 et 18. Véraison tardive et difficile, surtout dans les vignes non sulfatées. Règne du mildew. Grandes eaux les 9-10 octobre. — Vendangé le 22 octobre. Raisins en général très mal mûrs. Récolte presque nulle, les vignes traitées étant l'exception. A quelques exceptions près, le vin n'est que de la piquette.

1890. — Les sarments de l'Argant et du Trousseau, cépages résistant au mildew, sont seuls suffisamment aoûtés; tous ceux des autres plants ont souffert des rigueurs de décembre. Avril pluvieux et très frais compromet les bou-

tons de vigne gonflés des premiers jours. Elle n'est réellement bourgeonnée que le 8 mai. Ce mois est très pluvieux. Plusieurs orages à grêle. Anthracnose sur Trousseau. Se développe en juin très pluvieux. Floraison du 22 juin au 20 juillet, très longue et par suite mauvaise. Juillet et août couverts ou pluvieux. Septembre est beau, ainsi que la première moitié d'octobre. — Vendangé le 21. Récolte presque nulle : 6 hectolitres 1/2 à l'hectare. Qualité médiocre. (8°-10° gleucométriques).

1891. — Hiver rigoureux et prolongé. Bourgeonnement à la mi-mai. Neige le 17. Juin pluvieux. Mauvaise floraison, 15 juin. 20 juillet. Ce mois ou couvert ou pluvieux. Orages en août. Grêle le 31. Septembre est beau et commence la véraison. — Vendangé le 26 octobre. Récolte nulle, n'atteignant même pas 5 hectolitres à l'hectare. Qualité médiocre. (Moûts 9°-10° gleucométriques).

1892. — Bourgeonnement dans la première moitié d'avril. Légères gelées du 16 au 21. Quelques bourgeons détruits. Neige le 1er mai, gelées les 3 et 7. Belle fin de mai. Floraison du 5 au 26 juin, très imparfaite. Coulure des vignes non abritées. Juillet très orageux. Grêle le 10, destructive des vignes appuyées sur Poupet. Août et septembre beaux, ce dernier est orageux. — Vendangé le 15 octobre. Récolte nulle dans les vignes grêlées ; 13 hectolitres à l'hectare dans les autres. Vin assez bon (9°-11° gleucométriques). C'est la 14e année de récoltes successives insuffisantes. Vignes désertées et à vil prix.

1893. — Hiver dur et dommageable. Beau printemps. Mars, avril et mai presque sans pluie. Bourgeonnée au 10 avril, la vigne verdoie au 1er mai, entre en floraison le 22 pour la terminer le 20 juin. Ce mois a quelques pluies bienfaisantes. Fréquentes pluies chaudes en juillet. La véraison commence le 22 août. Ce mois et septembre très chauds et très secs. Vendangé le 25 septembre. Bonne récolte : 26 hectolitres à l'hectare. (Les vignes grêlées de l'an dernier ont peu donné). Vin de très haute qualité (11°-13° gleucométriques). Le phylloxera s'est beaucoup propagé à la faveur de cet été chaud et sec.

1894. — Bourgeonnement dans la première quinzaine d'avril. Craintes de gelée fin avril et premiers jours de mai. Ce mois est pluvieux et froid. Neige le 29 au voisinage. Juin est très pluvieux jusqu'au 20. Floraison du 10 juin au 8 juillet. Coulure due surtout à la mauvaise préparation.

Eté pluvieux. Septembre est nuageux et commence la véraison. — Vendangé le 22 octobre. Récolte faible : 12 hectolitres à l'hectare. Vin bon commun (9°-11° gleuc.)

1895. — Année sèche et chaude. Bourgeonnement fin avril. Neige le 17 mai. Ce mois a une belle fin. Juin, d'abord assez pluvieux, est chaud dans sa seconde moitié. Floraison du 15 juin au 4 juillet. Ce dernier chaud et sec. Août orageux, grêle le 31. Septembre extraordinairement chaud et sec. — Vendangé le 14 octobre. Belle récolte : 36 hectol. à l'hectare. Vin de très haute qualité (9°-12° gleucom.)

1896. — Hiver très sec. Bourgeonnement dans les premiers jours de mai. Ce mois est sec plus encore que beau. Juin très pluvieux, cependant assez chaud. Floraison lente du 15 juin au 15 juillet. Grêle le 16 juillet, destructive dans toutes les vignes appuyées sur Poupet; autres grêles le 21 juillet, le 10 août et en septembre. Eté et automne désespérément pluvieux. La récolte diminue progressivement. — Vendangé le 20 octobre. Récolte nulle dans les vignes grêlées ; 25 à 30 hectolitres à l'hectare dans les vignes non grêlées. Raisins très mal mûrs (6°-9° gleucométriques). Un des plus petits vins du siècle. — 125 jours pluvieux de mars à octobre (240 j.) inclus.

Il n'est nullement question de prétendre que la production de la province en vendange ait suivi celle de Salins dans ses menus détails; mais les renseignements fournis par les documents divers suffisent pour affirmer que l'ensemble présente la plus grande analogie.

Notre chronologie salinoise nous a montré, avec 14 récoltes moyennes, 31 bonnes récoltes, dont environ 7 abondantes, tandis que nous avons été affligés de 51 récoltes insuffisantes. La différence entre les deux nombres ne créerait pas une situation tellement lamentable, si le groupement de ces années n'en acccentuait l'action désastreuse. On a dû remarquer, puisque nous avons pris soin de le noter, que la période 1809-1817 présente une série presque absolument stérile de 9 années, froides et pluvieuses pour la plupart. Les souffrances éprouvées, les privations subies pendant ce long temps, accrues encore par les gaspillages de deux invasions étrangères, nous ont été racontées, redites et longuement commentées par la génération qui nous a précédés, et les quelques vieillards subsistants qui ont traversé cette

période nous en font encore entendre quelques échos. Dépréciation das vignes, ruine générale, elle a été dans notre siècle comme une dernière apparition des famines qui ont désolé les siècles précédents.

De 1851 à 1856 inclus, nouvelle série plus courte, il est vrai, moins remarquée peut-etre, n'ayant pas laissé des souvenirs aussi profonds ni aussi dramatiques, elle n'en fut pas moins très pénible, s'étant trouvée greffée sur la crise économique issue de la révolution de 1848 et l'avilissement du prix des vins qui en était résulté. C'est de cette époque que date l'abaissement rapide de la population de villes viticoles et l'accentuation de l'émigration des ouvriers des champs et des vignes vers les villes industrielles, les chantiers, les emplois au salaire moins incertain et plus lucratif.

Une troisième période plus longue commence avec l'année 1879 pour se clore en 1892. Elle se complique, il est vrai, de l'apparition du mildew et du phylloxera, mais la dépréciation des vignes avait précédé ces nouvelles calamités qui n'ont fait que l'accroître. Pendant ces quatorze ans, les saisons pluvieuses et froides ont régné presque sans interruption, et elles n'ont pas produit, même en petite quantité, un seul vin remarquable.

Et ces longues séries de récoltes insuffisantes, nées de saisons pluvieuses, ne sont pas le fait de notre époque; les siècles précédents les ont connues. Elles font partie intégrante de notre climat. Les vignes reconstituées auront à les subir. Les souches américaines sur lesquelles nous allons les greffer apportent-elles une vigueur qui soit de nature à lutter avec les éléments, à les vaincre et à assurer les récoltes, au moins dans une plus large proportion ?

On avait remarqué, dans ces longues séries d'années désastreuses, que les vignes jeunes, très vigoureuses, résistaient incomparablement mieux aux intempéries que les vignes vieilles et usées, même bien cultivées, et étaient seules à donner des récoltes passables quand les autres en étaient privées, ce qui semble condamner l'usage traditionnel d'une conservation indéfinie des vieux ceps en vue d'une qualité au moins problématique. Il semble donc incontestable que la vigueur plus grandes des souches américaines apportera d'abord un palliatif à l'action destructive des mauvaises saisons, mais ce qu'on ignore encore c'est la durée et la persistance de cette vigueur, de laquelle l'expérience encore récente acquise dans le midi ne nous permet

pas de préjuger. On ne sait bien sur ces matières que ce que l'on a expérimenté, et, chez nous, tout est à faire sous ce rapport. Les nouvelles conditions de culture, le régime imposé à la conduite de la vigne greffée sont de celles que l'expérience vingt fois séculaire de nos vignobles semblait réprouver, qui heurtaient le plus nos habitudes et étaient les plus contraires aux convictions du pays. De quelque façon que l'on envisage la chose, il est certain que nous nous trouvons, vis-à-vis de nos voisins, dans un état d'infériorité.

Et ici se pose la question : Que grefferons-nous? Malgré leur nombre, ce n'est que dans une faible proportion que la variété de nos cépages a atténué les souffrances dans les pénibles séries que nous avons eues à subir. Les parties de la province adonnées à la culture du Gamay ont-elles été de beaucoup plus heureuses que les autres ? Je pencherais à croire que l'écart y a été moins considérable, la nullité ou la faiblesse des récoltes moins entières. Cependant, on peut affirmer que ce cépage n'y a pas déployé les mêmes qualités qu'en Bourgogne. La diminution des vignobles du Doubs, même dans les parties qui le cultivent, très accentuée dès le milieu du siècle, n'a fait que s'accroître encore. Les hésitations dans sa culture par la Haute-Saône, qu'on entrevoit à travers les pages du rapport du Dr Guyot, et cela à une époque où les récoltes étaient satisfaisantes, ne sont pas de nature à nous persuader qu'il a toujours, et partout, rempli l'espoir des vignerons. Là aussi, on y a gardé concurremment quelques-uns de nos anciens cépages, et ainsi ferons-nous, en gardant une place aussi large que possible à ceux d'entre eux qui ont fait la réputation de nos vins, en procédant avec réflexion à l'élimination de quelques-uns, choisissant de préférence ceux dont la maturité est plus facile et plus assurée. Mais, même en tenant compte de toute l'expérience acquise, en utilisant toutes les connaissances de la science, les difficultés de notre climat pourraient bien nous imposer une limitation importante à la surface ou étendue de notre vignoble, surtout dans les parties les plus en butte à ses vicissitudes.

TABLE ALPHABÉTIQUE

des noms des cépages et de leurs synonymes franc-comtois

ERRATA

Page 5, ligne 25 : axes de leurs nombreuses, lisez : axe de ses nombreuses.

P. 6, l. 32 : dont devraient, lire : dont devaient.

P. 7, l. 1 : vieux style, lire : nouveau style.

P. 9, l. 13 et 14 : et même qualité, lire : et la même qualité.

P. 12, l. 37 : *Toussot*, lire : *Troussot*.

P. 14, l. 16 : grains courtement ovales, lire : grains ovales.

P. 15, l. 42, 43 : il fait du Margillin une description séparée, exacte et minutieuse, mais qui est celle de ceps moins vigoureux, lire : il fait du Margillin une description séparée et minutieuse ; or celle-ci convient exactement aux ceps moins vigoureux, à une forme un peu amaigrie.

P. 16, l. 1 : dont il donne tous, lire : dont il a tous.

P. 23, l. 26 : en 1554 et 1660, lire : en 1654 et 1660.

P. 30, l. 4 : *mexi*, lire *mezi*.

P. 32, l. 33 : lire : comme si ces lieux.

P. 35, l. 39 : son rapport à la vendange, lire : son apport à la.

P. 36, l. dernière : ont été replacés, lire : ont été remplacés.

P. 46, l. 10 : étant rigoureusement, lire : était rigoureusement.

P. 46, l. 11 : était tolérée, lire : fût tolérée.

P. 54, l. 36 : puis à, lire : puis y.

P. 54, l. 41 : la cave de Mably, lire : la cave de M. de Mably.

P. 61, l. 8 et 9 : Les caractères génériques de ce plant, lire : Les caractères génériques des vins de ce plant.

P. 68, l. 39 : la forme *Beclan*, lire : la forme *Biclan*.

P. 71, l. 21, 22 : viticulteurs de distinction, lire : viticulteurs forains de distinction.

P. 71, l. 34 : ajouter une virgule après : Pour ce que nous en avons pu voir.

P. 72, l. 16 : deux *Moskatelliner*, lire : deux *Muskateller*.

P. 80, l. 20 ; une teinte rouge vineux, lisez : une teinte d'un rouge vineux. — l. 39 : de force moyenne médiocrement, lire : de force moyenne, médiocrement.

P. 81, l. 6 : supprimer : et même précoce.

P. 84, l. 8 : *Uvæ Vesuntiæ*, lire : *Uvæ Vesuntinæ*.

P. 90, l. 1 : aspect général gris, cendré, lire : aspect général gris-cendré. — l. 20 : les terres les plus riches,. lire : les terres plus riches.

P. 93, l. 1 : Gueuche blanc ou Gauche blanc, lire : Gueuche blanc ou Foirard blanc.

P. 95, l. 1 : les vignobles du Jura fussent, lire : les vignobles du Jura furent. — l. 37 : abondance et sûre, lire : abondante et sûre.

P. 96, l. 11 : la coulure, l'ignore, lire : la coulure, il l'ignore.

P. 104, l. 21 : et dans le Jury, lire : et dans le Jura.

P. 104, l. 33 : dernières annécs, où au moins, lire : dernières années où, au moins.

P. 107. La note en renvoi mise au bas de cette page appartient à la page 108, et la note de la page 108 devrait être à la page 107.

P. 116, l. 9 : Parlement de Besançon et Doroz, lire : Parlement de Besancon, et Doroz.

P. 123, l. 23 : et un certain nombre, lire : et, avec lui, un certain nombre.

P. 125, l. 36 : au dernier d'une nombreuse, lire : au dernier rang d'une nombreuse.



Poligny, impr. COTTEZ.